

LA CALLEJUELA

LA CHOZA

Andalousie , Espagne



Disponibilité Importation privée

Millésime 2017

Appellation Jerez DO

Lieu, Lieux-Dits Pago Macharnudo

Sols Albarizas (Marne souple de couleur blanche ayant une grande capacité de rétention de l'humidité)

Altitude Des Vignes 75 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Est-Ouest

Cépages 100% Palomino

Viticulture Traditionnelle

Palissage Guyot

Pi/Hect 2900 pi/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Fermentation spontanée dans ces barriques de chêne américain de 600 litres où il y a eu de la Manzanilla en élevage auparavant, vieillissement dans ces barriques.

Levures Indigènes

Élevage Élevage de 7 mois dans des « botas de manzanilla » sous voile de flor.

Alcool 13.5% alc./vol.

Sulfites 90 mg/l

Sucre 1.3 g/l

Acidité 5 g/l

Couleur Doré

Dégustation Fluide, élégant et volumineux. Au nez, des notes de fruits blancs mûrs ressortent sur un fond floral très subtil. En bouche, il est dense, souple et frais.

Température De Service 7°C

Humain Francisco Romero Blanco

BOIRES