

Bodegas Barrero, S.A.U.

D.O. MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA

D.O. JEREZ-XÉRÈS-SHERRY

C/ Banda Playa, 76
C/ Traslolsa, 84
11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)

Teléfono: +34 956 360 293
CIF: A-11004371
info@bodegasbarrero.com

MANZANILLA GABRIELA EN RAMA 225 aniversario

D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda



Selección de 35 botas entre 712 registradas, de las cuales se sacaron exactamente 5@ de cada una para una saca finita y limitada a 3.000 botellas de 75 cl y 300 Magnum de 150 cl, de los cuales se comercializan únicamente 225 unidades.

Un homenaje a la Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, en el que se ha recuperado un antiguo cartel publicitario pintado en madera de comienzos del S. XX para elaborar una etiqueta y una presentación dignas de un contenido exclusivo.

Tipo de producto: Manzanilla.

Variedad: 100% Palomino Fino (Listán Blanco).

Viñedo: Pago Balbaína Alta, viñedos propios: Las Cañas y La Soledad (Jerez de la Frontera).

Suelo: Albariza, Jerez Superior.

Elaboración: Fermentación con levaduras autóctonas en el lagar de Viña Las Cañas.

Crianza: Sistema de 7 clases.

Vejez: 6 años.

Sacas: Única.

Graduación: 15,00 % Vol.

Presentación: 750 ml x 6 botellas.

Servicio: Temperatura de servicio entre 6-8 °C, para ser disfrutada ligeramente atemperada, a partir de los 8-10 °C, mejor fresca.

Armonía: Mariscos, arroces, aves de caza, guisos marineros.

BODEGAS
BARRERO

DESDE 1798

Bodegas Barrero, S.A.U.

D.O. MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA

D.O. JEREZ-XÉRÈS-SHERRY

C/ Banda Playa, 76
C/ Trاسبolsa, 84
11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)

Teléfono: +34 956 360 293
CIF: A-11004371
info@bodegasbarrero.com

Notas de cata:

En fase visual nos encontramos con una Manzanilla de color dorado, muy limpia y brillante. Vino totalmente en rama, con una ligerísima filtración que no impide que dentro de la botella pueda desarrollarse velo de flor, por lo que es importante mantener siempre la botella en posición vertical. Se aconseja temperatura de servicio para ser disfrutada ligeramente atemperada a partir de los 8 grados, mejor fresca.

En nariz es simplemente Barrio Bajo de Sanlúcar de Barrameda, albero, soleras centenarias de botas de roble americano sobre bajetes de piedra entre lozas y ladrillos antiquísimos. Huele a crujía de bodega antigua, aquellas donde surgió al mundo el milagro de la crianza biológica, del velo de flor. Intensidad aromática media alta, que con temperatura se transforma en un perfume en el que cerrar los ojos y perderse, con notas yodadas de marea baja frente a la reserva de la Biosfera que es Doñana.

En boca es seca, sabrosa, mantecosa, fresca, sávida, salina. Tras el primer sorbo es muy amplia, con gran volumen. Persistente, intensa. Nos hace salivar, nos invita a seguir bebiendo.

Su excepcional origen de viñedos propios en Balbaína Alta, pago histórico de marcado carácter sanluqueño, unido a su crianza en botas de soleras del casco bodeguero del Siglo XIX de San Miguel en la Banda Playa de la ciudad de la Manzanilla, otorgan a esta Manzanilla de gran finura y elegancia.

Datos logísticos:

Cajas de 6x750 ml.

Código EAN 13: 8437016288146



BODEGAS
BARRERO
DESDE 1798