

VERMOUTH AND WINES | SHERRY

MANZANILLA "ALMACENISTA" PASADA DE CUEVAS JURADO

LUSTAU | SPAIN



50 cl / 18.5°

Product type: Sherry

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Fermentation

Case: No

WHY IT'S DIFFERENT

La produzione dello Sherry Manzanilla è sostanzialmente la stessa dello Sherry fino. Quello che cambia molto e rende unici i vini provenienti dalla parte più a nord del triangolo dello Sherry è il clima: nonostante i 320 giorni di sole all'anno, la zona di San Lucar de Berrameda ha un clima tutto suo che ha una grande influenza sull'invecchiamento biologico e non solo, in una zona dove le "Marismas de Donana", l'estensione paludosa della pianura, diventano il terzo tassello di un microclima perfetto per lo sviluppo del "Flor". Infine il vento mite porta umidità e salino verso le bodegas. Il termine Pasada identifica un invecchiamento minimo di 7 anni per la disciplina della denominacion de origen. Passati i 5 anni il velo di flor inizia ad indebolirsi, quindi i vini in invecchiamento biologico per un breve periodo vengono esposti maggiormente alla possibilità di ossidazione, un processo che si avvicina a quello degli sherry amontillado ma senza la scomparsa totale del velo di lieviti come avviene negli sherry nello stile di Montilla.

HOW DO I DRINK IT?

Da servire a 7/9° all'aperitivo con olive verdi marinate, mandorle salate e formaggi freschi di capra o con piatti come il pesce alla ligure sove l'accoppiata olive e pinoli sposa perfettamente la palette aromatica della Manzanilla Pasada.

