

Starkvin

Manzanilla La Guita En Rama 375ml

Rainera Pérez Marín

Pris 149 kr
nr 7915002 - 375 ml

Ursprung Sanlúcar de Barrameda

Druvor Palomino

Alk. halt 15%

Jordmån Albariza- vit, kalkrik jord som till stor del består av kalk (krita), lera och sand

Information Manzanilla La Guita En Rama är en exklusiv och ofiltrerad version av den ikoniska Manzanillan från Rainera Pérez Marín – en producent med anor från 1852 och en av de mest respekterade bodegorna i Sanlúcar de Barrameda. Druvorna kommer från den kalkrika albariza-jorden i området kring Sanlúcar. Vinet lagras under ett täcke av florjäst i solera-system i Bodega La Guita, vid Atlanten, vilket ger en unik havsnära friskhet och subtil sälta. La Guita En Rama buteljeras endast i små batcher under vår och höst, då jästaktiviteten är som mest dynamisk.

Karaktär Ljust halmgul med gyllene skiftningar. Intensiv doft med inslag av havsbris, jäst, mandel och gröna oliver. Smaken är torr och elegant med livlig sälta, nötiga toner och lång, mineraldriven eftersmak. Den levande flor-karaktären ger vinet en distinkt fräschör och komplexitet.

Vinifiering Vinet lagras under ett täcke av flor enligt traditionell solera-metod, vilket skapar dess unika stil och karaktär. En Rama betyder att vinet buteljeras med minimal filtrering direkt från fatet, vilket bevarar dess naturliga karaktär och komplexitet.

Passar till Perfekt till tapas, skaldjur, salta mandlar, iberisk skinka, samt asiatiska smårätter. Fungerar även utmärkt som en aperitif eller till sushi.

Om producenten

Familjebodegan Rainera Pérez Marín är en anrik producent belägen i Sanlúcar de Barrameda, i Andalusien. Bodegan grundades 1852 och är särskilt känd för sina framstående Manzanillas, ett torrt och lätt sherryvin som är en typisk representant för regionens vintraditioner.

Namnet "La Guita" har sitt ursprung i en anekdot från början av 1900-talet. När kunder frågade efter Manzanilla, brukade grundaren Domingo Pérez Marín fråga: "Tienes guita?" vilket betyder "Har du pengar?" Över tid blev detta uttryck synonymt med sherryn, och 1908 registrerades varumärket "La Guita". För att ytterligare stärka varumärket fästes en liten snörstump (guita) på varje flaska, en tradition som lever vidare än idag.

La Guita Manzanilla tillverkas uteslutande från Palomino Fino-druvor odlade nära floden Guadalquivir och Atlanten. Dessa geografiska förhållanden bidrar till en distinkt mineralitet och friskhet i vinerna. Efter skörd genomgår druvorna en kontrollerad jäsning i rostfria ståltankar, följt av en biologisk mognad under ett lager av jäst (flor) i det traditionella "solera"-systemet. Denna process ger vinet karakteristiska aromer av bröd, mandel och en lätt sälta.

Bodegan har över 14 000 ekfat för lagring och en modern buteljeringsanläggning som möjliggör produktion av högkvalitativa viner. Sedan 2007 är Rainera Pérez Marín en del av Grupo Estévez, som även inkluderar kända varumärken som Valdespino och Marqués del Real Tesoro.

La Guita Manzanilla är en av Spaniens mest sålda och uppskattade Manzanillas. Vinerna kännetecknas av sin ljusa halmgula färg, friska och delikata smak med inslag av blommor, bröd och en lätt sälta. Vinerna är särskilt populära under lokala festligheter som Feria de Sevilla och Karnevalen i Cádiz.