Starkvin

La Guita Manzanilla 375 ml

Rainera Pérez Marín

Pris 89 kr
nr 820102 - 375 ml

Ursprung Sanlúcar de Barrameda

Druvor Palomino 100%

Alk. halt 15% **Totalsyra** 4,5 **Restsocker** 1

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

Information La Guita Manzanilla är en klassisk torr fino sherry från Sanlúcar de Barrameda i Andalusien, som har blivit en favorit bland både nybörjare och sherryentusiaster världen över. Den produceras av Bodegas de Rainera Pérez Marín, ett familjeägt vinhus med anor sedan 1852. Druvorna kommer från Miraflores, som är ett av de bästa cru-lägena i Sanlúcar de Barrameda. Miraflores är beläget i den sydöstra delen av Sanlúcar, på mjukt böljande kullar med ett kustnära cru-läge som både vetter mot mynningen av floden Guadalquivir och mot Atlanten.

Namnet ”La Guita” kommer från grundaren Domingo Pérez Maríns fråga ”Tienes guita?” – slang för ”Har du pengar?”

Karaktär Delikat doft med inslag av jäst, havsbris och örter. Smaken är lätt, frisk och torr med subtil sälta och toner av kamomill, mandel och färska äpplen.

Vinifiering Vinet lagras under ett täcke av flor enligt traditionell solera-metod, vilket skapar dess unika stil och karaktär.

Passar till Servera till chark och oliver, skaldjur, friterad fisk eller asiatiska smårätter och 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.