



KVALITÉ & KÄNSLA!



“La Guita”

Starkvin

Amontillado La Guita 500ml

Rainera Pérez Marín

Pris 425 kr

nr 7915202 - 500 ml

Ursprung Jerez

Druvor Palomino

Alk. halt 18%

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

Information Denna Amontillado är ett naturligt vidareutvecklat vin där en Manzanilla först lagrats under flor och därefter genomgått en oxidativ mognad efter florens nedbrytning – vilket ger ett komplext vin med både friskhet och djup. Buteljeringen sker En Rama, vilket innebär minimal filtrering för att bevara vinets autenticitet, struktur och naturliga komplexitet. Buteljerad i 500 ml-format – perfekt storlek för servering i sällskap eller som ett stilfullt tillskott i baren.

Karaktär Bärnstensfärgad med gyllene inslag. Nyanserad doft med toner av rostade nötter, torkad frukt, karamelliserat socker, apelsinskal och havsbris. Torr, elegant smak med tydlig nötighet, fin syra och lång, harmonisk eftersmak med salinitet och subtil kryddighet.

Vinifiering Vinet börjar sin resa som en klassisk Manzanilla, lagrad under flor i solera i Sanlúcar de Barrameda. Därefter övergår det till oxidativ lagring, där florigret försvinner och vinet utvecklar sin bärnstensfärg och rika karaktär. Den totala lagringstiden sträcker sig ofta över 10 år, vilket ger vinet både elegans och komplexitet. Buteljeringen sker En Rama, vilket innebär minimal filtrering för att bevara vinets autenticitet, struktur och naturliga komplexitet.

Lagring I klassiska amerikanska ekfat enligt det traditionella solera- och criaderasystemet.

Passar till Perfekt till lagrade hårdostar, iberisk skinka, rökta rätter, svamprätter, consommé, eller rätter med soja, miso eller andra umamirika smaker. Fungerar också mycket väl till ljust kött och rätter med nötighet.

Om producenten

Familjebodega 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 sherry, 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.