



KVALITÉ & KÄNSLA!



Starkvin

Manzanilla La Guita Pasada En Rama 500ml

Rainera Pérez Marín

“La Guita”



Pris 0 kr
nr JE0202 - 500 ml

Ursprung Sanlúcar de Barrameda

Druvor Palomino

Alk. halt 16%

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

Information Manzanilla La Guita Pasada En Rama är en exklusiv specialbuteljering från den historiska producenten Rainera Pérez Marín, grundad 1852 och idag en del av Grupo Estévez. Denna Pasada representerar en äldre och mer komplex Manzanilla, lagrad längre än den klassiska La Guita och tappad En Rama, vilket innebär att den buteljeras med minimal filtrering direkt från faten – för att bevara vinets naturliga uttryck och djup. En Rama-buteljeringen görs i mycket små volymer under perioder då florens aktivitet är som mest uttrycksfull.

Detta är en hantverksmässig och begränsad utgåva som ger en ovanlig inblick i Manzanillans åldrande potential.

Karaktär Djup halmgul färg med gyllene nyanser. Utvecklad och elegant doft med toner av flor, salta mandlar, torkade örter, mogen citrus och en tydlig marina karaktär. Smaken är torr och fyllig med stor koncentration, nöthet och mineralitet. Avslutet är långt, komplext och strukturerat med fin syra och subtil oxidativ mognad.

Vinifiering Vinet framställs av noggrant utvalda Palomino-druvor från Sanlúcar och lagras i solera-system under flor i cirka 7–9 år, betydligt längre än en traditionell Manzanilla. Den längre lagringen utvecklar vinets struktur och smakrikedom samtidigt som den friska karaktären från havsbrisen i bodegaområdet bevaras.

Passar till Lagrade ostar, iberisk skinka, grillade skaldjur, rökt fisk, umamirika rätter och sushi. Passar även till gastronomiska mellanrätter eller som ett matvänligt alternativ till oxiderade vita viner.

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.