



Presentación de La Kika En Rama Magnum

Manzanilla La Kika En Rama Saca única seleccionada “con Viento de Poniente”

Monovarietal de uva Listán Blanco

D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Saca única de nuestra Manzanilla con mayor crianza, seleccionada el día 12 de noviembre de 2018 “con viento de Poniente”, de las botas 11, 31 y 32 de las soleras de la Bodega Santa Ana. Saca realizada el 23/11 y embotellada el día 28/11 en formato Magnum, limitada a 125 botellas.

Este vino se presenta En Rama, de la bota a la botella. Representa la esencia de la albariza, de las soleras de botas centenarias y del cuidado y esmero en una bodega de Sanlúcar.

VISTA: Oro viejo.

NARIZ: Fragante. Intensidad aromática media-alta con notas de frutos secos y levadura, recuerdos a brisa marina, bajamar de Sanlúcar, toques salinos y yodados.

BOCA: Frutos secos y notas tostadas. Elegante, sávida, salina, eterna. Paso firme y envolvente. Intensa y persistente, muy larga.

GASTRONOMÍA: A una temperatura de servicio fresca, alrededor de 12 grados para apreciar todas sus características organolépticas. Su armonía ideal es el Langostino de Sanlúcar y el jamón ibérico de bellota. Perfecta con marisco, salazones, guisos de pescado, quesos y embutidos. A cualquier hora y en cualquier momento.

Botella	Alcohol	Edad media
150 cl	15,5% vol	>12 años