Vinófilos

La Bota 60 de Manzanilla Pasada "Bota Punta" - 50cl



Precio:

78,22 €

Características:

Países: España
Zona de producción: D.O. Manzanilla de Sanlúcar
Formato: 50 cl / 0,5 L
Uva: Palomino
Graduación: 16
Alérgenos: Contiene sulfitos

Descripción completa:

Saca de agosto de 2015 - Hijos de Rainera Pérez Martín

Una característica que contribuye a hacer único este vino y darle un inigualable carácter biológico (intensas y aceradas sensaciones salinas en boca) es que las botas están llenas casi “a tocadedos”, muy por encima del nivel de 5/6 habitual en el Marco del jerez. De este modo, la lámina de levaduras (muy debilitada por la edad y por la escasez de nutrientes del vino) de estas vasijas no es tan extensa y puede mantenerse con el aporte de los escasos rocíos periódicos, cumpliendo su función de barrera entre el vino y el efecto intensamente oxidativo del aire. Por otra parte, la debilidad y la escasa superficie de la flor no alcanza a mantener un intenso efecto sobre la manzanilla, que evidencia algunas elegantes notas oxidativas, así como un inicio de elevación del grado alcohólico, en torno a 16,5%.

*Precios sin IGIC

Vinotecas
Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas
Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camino La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10

Resumen:

BOTELLA 50 CL - La Bota Punta es la ubicada en el extremo de la solera. En el momento de la extracción este vino debía de tener unos 14-15 años. Tras la saca 59, ésta nº60 es más refinada y elegante, con una acentuada mineralidad caliza.