

## NOTA DE LOS ELABORADORES

Nuestra manzanilla La Jaca es un vino alegre, fácil de beber y fácil de combinar con muchos platos, que invita a la conversación entre amigos.



Ana Real, enóloga

**PRODUCCIÓN:** 12.000 botellas 0,75l

**VARIEDAD:** 100% Palomino

**CRIANZA:** edad media de unos 4 años de envejecimiento.

**GRADO ALC.:** 15% Vol.

**Acidez total:** 4,50 G/l (tartárico) · **Azúcar residual:** < 2 g/L

**ELABORACIÓN:** Los vinos de Jerez están elaborados con uva Palomino. La vendimia se realiza a finales de agosto o principios de septiembre dependiendo del año. Una vez recolectada se fermenta en depósitos de acero con temperatura controlada.

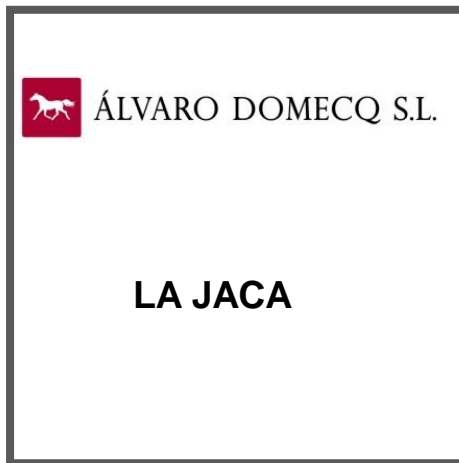
Terminada la fermentación se seleccionan los mostos mas finos y delicados para la elaboración de las manzanillas. Inicialmente la graduación alcohólica natural es de 12 % Vol. Este vino del año se “ encabeza “ con alcohol vínico hasta una graduación de 15,5 % Vol.

El proceso de envejecimiento es mediante crianza biológica por el sistema jerezano de solera y criaderas, en botas de roble americano de aprox. 500 litros de capacidad.

La elaboración de manzanilla solo se puede realizar en Sanlúcar de Barrameda. Álvaro Domecq, S.l. selecciona allí las mejores botas de manzanilla fina.

**NOTA DE CATA:** Brillante, de color amarillo muy pálido, con reflejos verdosos. Su aroma es suave. Cuenta con una fragante nariz punzante que presenta ligeras notas de almendra y recuerdos de olores marinos. Es ligera, fresca, muy sabrosa, cálida y seca y con buen final.

**Vinos Bodegas Álvaro Domecq:** La Jaca Manzanilla, Aranda Cream, Alburejo Oloroso, La Janda Fino, 1730 Oloroso Vors, 1730 Pedro Ximenez, 1730 Palo Cortado, 1730 Amontillado, PX Viña 98, 1730 vinagre de Jerez Reserva, Vinagre de Familia, Veragua y Duque de Veragua



## LA BODEGA

En el año 1998 Álvaro Domecq Romero adquiere las antiguas Bodegas de Pilar Aranda y comienza a diseñar una estrategia orientada a la producción y comercialización de productos sellados por la calidad, diferenciándose de la amplia oferta existente, con vinos de largo periodo de envejecimiento, alta calidad y auténticos representantes de lo que son los vinos de Jerez.