



Nombre: ESENCIA DE LA ANDANA

Origen: MANZANILLA-SANLUCAR DE BARRAMEDA

Variedad: PALOMINO

Grado Alcohólico: 15%

Elaboración:

Manzanilla con solera de más de 80 años y con siete criaderas.

Notas de Cata:

Color: Amarillo oro pálido con reflejos dorados. Lágrima abundante, glicérico.

Aroma: Nariz intensa, algo punzante. Muy compleja. Olivas negras, almendra tostada, aromas salinos y de marisma, flores blancas, miel, humo, tabaco...

Sabor: Potente, glicérica, muy larga. Muy seca, salina, amargor muy equilibrado, untuoso, final explosivo de frutos secos y tostados. Muy equilibrado y complejo.

Temperatura de Servicio: 7/8°C