

# La Guita

Comparte lo bueno.

## Variedad

100% Palomino fino.

## Viña

100% localizada en el área de Sanlúcar, principalmente en el Pago de Miraflores.

## Suelo

Suelos calizos con alto contenido en carbonato cálcico y textura arcillosa.

## Elaboración

Fermentación en acero inoxidable. Alcoholización, tras el deslío y clasificación, a 15 % alc. Crianza por el tradicional sistema de Criaderas y Solera en Sanlúcar de Barrameda.

## Tipo de Crianza

Biológica (bajo velo de flor)

**Edad Media:** 4 años    **Acidez Total:** 4.5 g/l Ac. Tartárico

**Alcohol:** 15 % vol.    **Azúcar residual:** <1 g/l

## Cata

Amarillo pajizo pálido y brillante. Fresco, delicado, muy salino y con notas florales (cítricas). En boca, suave de entrada, tiene un recorrido de ligera estructura y fina mineralidad. Muy fresco y persistente.

## Gastronomía

Perfecto para el momento del aperitivo o un picoteo informal. Es un magnífico acompañante para el jamón, los quesos, las conservas, los patés... En la comida, ideal maridaje de mariscos, pescados y productos de sabor salino y acidez destacada.

90<sup>+</sup>  
Robert Parker  
91  
Wine Spectator



Te esperamos en  y en [www.laguita.com](http://www.laguita.com)