

FICHA TÉCNICA  
Manzanilla MARUJA

BODEGAS  
JUAN PIÑERO



Variedad	100% Palomino Fino
Viñedo	Pago del Hornillo (Sanlúcar de Barrameda)
Suelo	Albariza
Elaboración	Fermentación con levaduras autóctonas en el lagar en la propia viña
Crianza	Sistema de 8 criaderas
Vejez	8-9 años
Sacas	8-10 al año

Graduación	15,00 % Vol.
Presentación	750 ml x 6 botellas / 375 ml. x 12 botellas
Cata	Manzanilla de color amarillo dorado, con notas yodadas y minerales, salina y fresca. Muy persistente.
Servicio	12-15 °C Temperatura
Maridaje	Mariscos, Pescados, Arroces, Embutidos.

