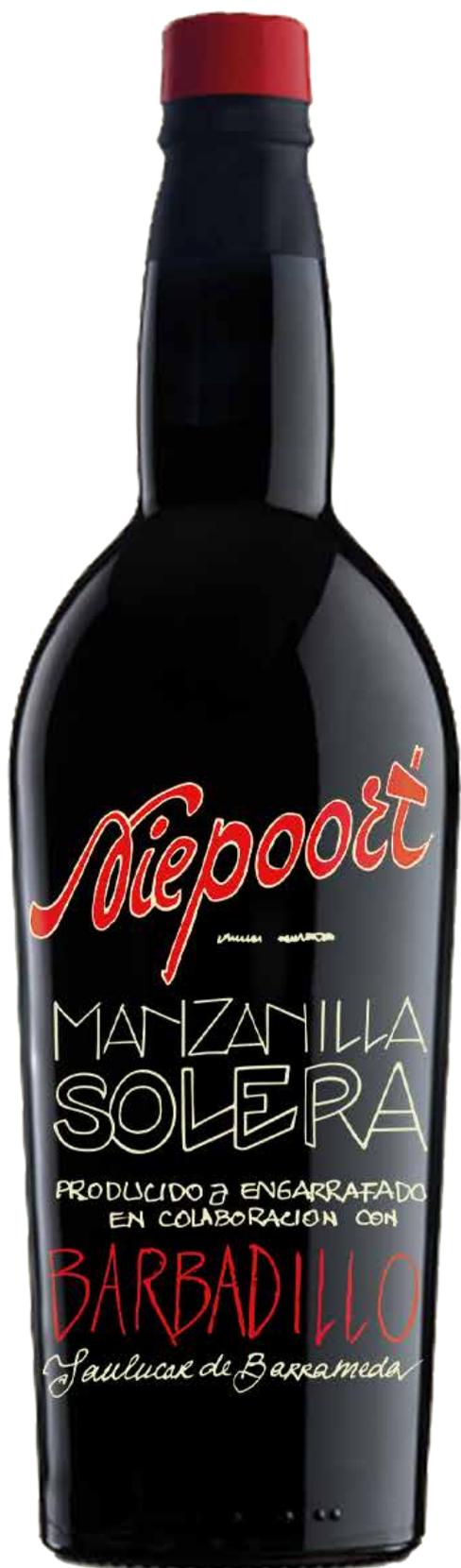


# Niepoort

## MANZANILLA



# Niepoort

## MANZANILLA

### DATOS BÁSICOS

Tipo de vino: Manzanilla

D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda

Uva: Palomino Fina 100%

### DATOS ANALÍTICOS

Grado Alcohólico: 15.0 % vol.

Acidez total: 4.5 ± 0.5 g/l ácido tartárico

pH: 3.25 ± 0.1

Azúcar residual: < de 2 g/l

Sulfuroso total: < de 20 mg

Alérgenos: Sulfitos

No apto para veganos.

Valores energéticos medios para 100mL: 354kJ / 85 kCal

### VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Situados en Jerez Superior

Tipo de suelo específico: Albariza

### CRIANZA

Tipo de crianza: Biológica

Tiempo de crianza: 4 años bajo velo de flor

Sistema: Criaderas y Solera

Ubicación de las bodegas: Sanlúcar de Barrameda

Tipo de vasija: Bota jerezana de roble americano

### PRODUCCIÓN:

1500 botellas

Embotellado: Enero 2025

FORMATO: 6x75CL



## BARBADILLO

DESDE 1821