

R&G Rolland Galarreta

D.O.P. Manzanilla San Lúcar De Barrameda

R&G Soleras Olvidadas Manzanilla Clásica

Dos culturas y dos estilos de vinificación diferentes y una meta en común han unido al enólogo y consultor francés Michel Rolland y al visionario vinícola español Javier Galarreta. Ambos han seleccionado los mejores viñedos en las principales DO de España para crear una colección extraordinaria de los mejores terroirs del país

Vendimia

Una exclusiva selección artesanal de Michel Rolland & Javier Galarreta a partir de las mejores botas de Listán Blanco envejecido ecológico de los históricos "Cascos Bodeguero San León, Santa Ana y Miraflores" de 1822 y 1740 en Sanlúcar de Barrameda (Cádiz). La tierra de albariza y las botas (barricas), son los dos principales factores de Sanlúcar en la creación de terroir para el Jerez. Procedentes de la subzona catalogada como Jerez Superior, los suelos de albariza influenciados por el Atlántico y la desembocadura del río Guadalquivir. La proximidad al mar permite un proceso de maduración lento y de calidad gracias a las temperaturas moderadas. La vendimia comienza a finales de agosto y dura hasta principios de septiembre.

Vinificación

El mosto flor se decanta en frío durante 24 horas en depósitos de acero inoxidable. La fermentación alcohólica se produce a una temperatura de entre 15° y 22 °C durante aproximadamente 10 días, con levaduras autóctonas. Después de la fermentación, los vinos más elegantes y finos son cuidadosamente seleccionados para iniciar la crianza biológica, que los enriquece a un máximo de 15,5 % ABV.

Envejecimiento

Una vez el vino ha sido fortificado, pasa por el sistema de crianza de criaderas y soleras y de crianza biológica bajo velo de flor: se cría en botas centenarias de roble americano de entre 500 y 900 L hasta alcanzar una edad media de 6 años. La bota más antigua de la Solera San León data de 1822.

Notas de cata

Color: Color oro pajizo, brillante.

Nariz: Intensidad aromática media a alta; A pesar del frescor, las notas creadas por el velo de flor (levadura o brioche creados en la bota) emergen paulatinamente junto con aromas de tiza y minerales propios de los suelos de albariza.

Boca: En boca es seco y ofrece una sensación de sal marina que se transforma en deliciosas notas herbáceas y especiadas con una complejidad persistente. Ligero y salino en boca, con una suavidad que da paso a un final sutilmente amargo, lo que lo convierte en e

Maridaje: Gracias a su baja acidez, es la elección perfecta para acompañar ensaladas, sopas frías o cualquier marisco, ¡y de hecho cualquier plato salado!

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	100% Listán Blanco
Viñedos	Procedente de la subzona catalogada como Jerez Superior, con suelos de albariza influenciados por el atlántico.
Composición Barrica	Barricas de roble americano de entre 500 y 900 L.
Edad Barrica	La bota más antigua de la Solera San León data de 1822.
Tiempo en Barrica	Hasta 6 años.
Contenido de Alcohol (vol)	15% vol.
Total Acidez (gr/l)	3-5 g/L
pH	3.55
Azúcar Residual (GR/L)	< 0,5 g/L.
Temperatura sugerida para servir	Use an ice bucket with both ice and water to serve chilled between 6 & 8° C. In traditional wide rimmed "catavinos" or in a white wine glass.
Vinicultor	Michel Rolland & Javier R. de Galarreta



IWC - 2022
UK



JAMES SUCKLING
- 2022
USA



GUÍA PEÑÍN -
2022
Spain



GUÍA PEÑÍN - 2021
Spain