

Juan Piñero Jaroná Manzanilla

Bodegas Juan Piñero was een Almacenista die zijn wijnen verkocht aan bodega's Argüeso en La Gitana. Vanaf 2013 zijn ze zelf gaan bottelen. Ook namen zij de voorraden en oude merk Maruja Manzanilla van Bodegas Terry over.

De bodega ligt in het midden het stadje Sanlúcar op de Calle Trasluz vlak bij de rivier de Guadalquivir. Om zoveel mogelijk smaak te behouden worden de wijnen maar zeer zacht gefilterd.

De Manzanilla Jaroná is een zeer frisse en elegante Manzanilla die maar 3 tot 4 jaar onder flor rijpt en daardoor zeer fris en zacht is. De druiven komen allemaal van één wijngaard van Ibarizabodem (kalk) in Sanlúcar; een single vineyard dus.

Land:	Spanje
Streek:	Andalucía
Appellatie:	DO Jerez-Xérès-Sherry
Wijngaard(en):	Single vineyard op Ibarizabodem net boven het stadje Sanlúcar de Barrameda.
Druivensoorten:	Palomino Fino
Wijnmaker:	Ramiro Ibáñez
Rijping:	3-4 jaar op Amerikaans eiken vaten volgens het 3-vats criadera systeem.
Stijl:	fris, kruidig
Neus:	Citrus met een balsamico toets
Mond:	kruidig met een licht zilte afdronk
Spijs:	Schaal en-schelpdieren, vis, sushi, haring, olijven, amandelen, droge ham
Houdbaarheid:	Na opening donker en koel bewaren tot 3 dagen na opening
Website Producent:	www.bodegasjuanpinero.com

