

# CLUB DE VINOS

## MANZANILLA SOLERA PLAYA ORO

**Manzanilla de larga crianza – Palomino – Sanlúcar en estado puro**

**Bodega:** Bodegas del Río

**Denominación de Origen:** Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda

**Uva:** 100% Palomino

**Crianza media:** 9 años bajo velo de flor

Hay manzanillas frescas y directas... y luego están las que hablan de tiempo, de silencio y de saber hacer.

Esta es una de ellas.

Procedente del histórico Pago Miraflores, a orillas del Guadalquivir y con el Coto de Doñana como telón de fondo, este blanco superior de larga crianza biológica es un auténtico homenaje al arte de criar vinos bajo velo de flor. Una manzanilla profunda, compleja y luminosa, que expresa como pocas la identidad marinera de Sanlúcar de Barrameda.

Durante décadas, Bodegas del Río ha criado vinos para grandes casas exportadoras. Hoy, por fin, decide embotellar sus propias manzanillas, mostrando al mundo un patrimonio líquido que hasta ahora permanecía en la sombra. El resultado es un vino exclusivo, con personalidad propia y una autenticidad difícil de encontrar.

### **Elaboración**

La vendimia se realiza a mano, entre finales de agosto y principios de septiembre. En bodega se selecciona exclusivamente la primera yema, destinada a la elaboración de las manzanillas.

La fermentación tiene lugar a temperatura controlada (24–25 °C). Posteriormente, el vino se trasega en limpio en dos ocasiones, se encabeza hasta 15,5 % vol., se clarifica y pasa a crianza.

### **Crianza**

La crianza se desarrolla mediante el sistema tradicional de soleras y criaderas, con seis criaderas y una solera, alcanzando una edad media de 9 años. Esta prolongada crianza biológica aporta una profundidad, una salinidad y una complejidad extraordinarias, sin perder frescura ni tensión.

### **Nota de cata**

**Vista:** amarillo dorado con reflejos de oro blanco, limpio y brillante.

**Nariz:** intensamente expresiva desde el primer instante. Notas cítricas frescas, flores blancas y elegantes matices de glutamato, con un marcado fondo marino que recuerda a algas, yodo y brisa atlántica. Con la evolución aparecen recuerdos exóticos de lichi, pimienta blanca y hierbas aromáticas finas.

**Boca:** entrada seca, directa y afilada. El vino se expande poco a poco llenando el paladar de una sensación sávida, salina y profundamente sanluqueña. Persistencia larguísima, con un amargor final perfectamente integrado y una salivación que invita inevitablemente a otro sorbo.

🌿 Una manzanilla para beber despacio,  
para escuchar al mar  
y para entender por qué Sanlúcar es única.

👉 ¿Quieres comprarlo?... 👉 [AQUÍ](#)



## SOLERA PLAYA

**Manzanilla de Sanlúcar – crianza biológica – Palomino**

**Bodega:** Bodegas del Río

**Denominación de Origen:** Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda

**Uva:** 100% Palomino

**Crianza media:** 4 años bajo velo de flor

Hay vinos que saben a lugar.

Esta manzanilla es Sanlúcar en estado puro.

Criada a orillas del Guadalquivir, en el histórico Pago Miraflores, esta manzanilla de media crianza biológica nace marcada por el Atlántico, la humedad marina y la luz inconfundible de Sanlúcar de Barrameda. Fresca, luminosa y vibrante, expresa con absoluta nitidez la identidad de su entorno y la tradición de su bodega de crianza.

### **Elaboración y crianza**

El vino se somete a una crianza biológica bajo velo de flor mediante el sistema tradicional de criaderas y soleras, alcanzando una edad media de cuatro años. Durante este tiempo, el velo de flor protege el vino, lo afina y lo moldea, aportándole su carácter seco, salino y delicadamente complejo. El resultado es una manzanilla elegante, viva y profundamente ligada a su tierra.

### **Nota de cata**

**Vista:** amarillo dorado con reflejos de oro blanco, limpio y brillante.

**Nariz:** muy expresiva desde el primer momento. Destacan los aromas de velo de flor, notas cítricas frescas y un marcado carácter marino que evoca algas, salinidad y brisa atlántica. Con la evolución aparecen matices exóticos de lichi, pimienta blanca y hierbas aromáticas finas.

**Boca:** entrada seca, directa y refrescante. El carácter salino se despliega con elegancia, llenando el paladar de sensaciones sápidas y etéreas. Persistente, equilibrada, con un sutil toque amargoso final que invita a seguir bebiendo.

Una manzanilla que no se explica: se siente.

Un vino que habla de mar, de viento, de tiempo... y de Sanlúcar.

👉 ¿Quieres comprarlo?... 👉 [AQUÍ](#)

¡Seguimos brindando contigo cada mes!



## LA VIÑA ESCONDIDA

**Garnacha vieja – crianza en fudre – viticultura ecológica**

**Uva:** 100% Garnacha

**Viñedo:** cepas de 90 años

**Suelo:** granítico

**Viticultura:** ecológica

**Crianza:** 18 meses en fudre nuevo de roble francés (2.000 L)

La Viña Escondida nace en la cima de una colina, en una vieja viña de garnacha de 90 años, plantada sobre suelo granítico. Un lugar singular, donde las cepas están expuestas a los cuatro puntos cardinales, recibiendo distintas orientaciones solares a lo largo del día. Esta diversidad de exposiciones permite una maduración pausada y equilibrada, clave para la finura y complejidad del vino.

La vendimia se realiza a mano, con selección de racimos directamente en la cepa. La recolección y el transporte se hacen en cajas de pequeño volumen, a primera hora de la mañana, para preservar al máximo la frescura y la integridad de la uva.

### Elaboración

Tras una maceración prefermentativa en frío, la fermentación se lleva a cabo con pisado tradicional, respetando métodos ancestrales.

Las prensadas son mínimas, casi simbólicas, buscando delicadeza y pureza antes que extracción.

El vino se traslada posteriormente a un fudre nuevo de roble francés de 2.000 litros, donde realiza la fermentación maloláctica y una crianza de 18 meses, integrando la madera de forma sutil y respetuosa.

El espíritu del vino La Viña Escondida expresa una forma muy concreta de entender el vino: como la armonía perfecta entre el territorio, el viñedo y el talento del viticultor. Eso que los franceses llaman terroir... y que aquí se percibe con claridad.

Destaca por su frescor, su equilibrio y una persistencia larga y elegante, que permite disfrutar de todos sus matices sin prisas, sorbo a sorbo.

🍷 Un vino para escuchar el paisaje, para entender la garnacha vieja y para disfrutar del tiempo bien empleado.

👉 ¿Quieres comprarlo?... 👉 [AQUÍ](#)



📱 Has recibido un QR...  
¡y todo lo demás está aquí!

**¿Te ha gustado el lote gourmet de este mes?**  
🍴 **¡Compártelo y disfruta conmigo!**

Me encantará ver cómo lo saboreas y saber qué te ha parecido.

**Puedes:**

- 📸 Publicar una foto o vídeo del momento
- 📝 Contar por qué formas parte del club
- 📱 Etiquetarme y usar el hashtag #LaVinaceríaClub
- 💬 Compartiré todas las publicaciones en nuestras redes.

¡Es mi forma de saborear también contigo!

✨ Si te apetece dejar tu opinión:

- 🔗 En Google
- 🔗 En Facebook
- 🔗 En Instagram
- 🔗 O directamente en nuestra web

🍷 Gracias por seguir formando parte de este club tan singular.

Tu confianza y entusiasmo hacen que cada lote tenga aún más sabor.