

# Santa Petronila



*Jerez Xàrès Sherry*

## Características

**Bodega:** Bodega Viña Santa Petronila

**Marca:** Marismas de Macharnudo Chardonney

**Denominación de origen:** NP

**Tipo de vino:** Blanco de pasto 2021, seco

**Grado:** 13º

## CATA

---

**Vista:** Oro pálido brillante

**Nariz:** Armoniosa fragancia, aromática, fresca, albariza

**Boca:** muy fresco, seco, alegre, agradable acidez, mantequilla, mineralidad con recuerdos entre cítricos tiza

**Temperatura:** Frío, de 7º a 10º

**Consumo:** Preferente antes de un par de años

**Maridaje:** Tapeo o comida completa. Ideal con ensaladas, sushi, pescados

**Presentación:** Botella Borgoña 75 cl.



## VIÑEDO Y ELABORACIÓN

---

### Viñedo

**Zona de producción y envejecimiento:** Pago de Macharnudo Bajo, Jerez

**Clima:** Inviernos suaves, veranos secos y calurosos, refrescado con rocíos del Atlántico. 173 días de cielo despejado, lluvia 600 lt/m2 año

**Variedad:** 100 % Chardonney en Ecológico

**Suelo:** Albariza

### Elaboración

**Fermentación:** natural, en depósitos sin control de temperatura. Viñedo en ecológico; obtienen mostos de más de 13% de alcohol

**Envejecimiento:** En depósito al menos un año y un año en botella

**Embotellado:** En rama, leve filtración, puede contener posos

# Santa Petronila



*Jerez Añës Sherry*

## Características

**Bodega:** Bodega Viña Santa Petronila

**Marca:** Marismas de Macharnudo Palomino

**Denominación de origen:** NP

**Tipo de vino:** Blanco de pasto 2021, seco

**Grado:** 13,5º



## CATA

---

**Vista:** Oro pálido brillante

**Nariz:** Armoniosa leve fragancia, fresca mineralidad, terruño albariza

**Boca:** seco, agradable acidez, mineralidad albariza

**Temperatura:** Frío, de 7º a 10º

**Consumo:** Preferente antes de un par de años

**Maridaje:** Tapeo o comida completa. Ideal con embutidos, pescados, arroces,...

**Presentación:** Botella Borgoña 75 cl.

## VIÑEDO Y ELABORACIÓN

---

### Viñedo

**Zona de producción y envejecimiento:** Pago de Macharnudo Bajo, Jerez

**Clima:** Inviernos suaves, veranos secos y calurosos, refrescado con rocíos del Atlántico. 173 días de cielo despejado, lluvia 600 lt/m2 año

**Variedad:** 100 % Palomino de más de 40 años

**Suelo:** Albariza

### Elaboración

**Fermentación:** natural, en depósitos sin control de temperatura. Viñedo de cepas viejas obtienen mostos de más de 13% de alcohol

**Envejecimiento:** En depósito seis meses, seis en botas de Jerez y un año en botella

**Embotellado:** En rama, leve filtración, puede contener posos

# Santa Petronila



*Jerez Xérès Sherry*

**D.O.:** Jerez-Xérès-Sherry

**Tipo:** Fino

**Grado:** 15.5% vol.

**Variedad:** 100% Palomino fino

## CATA

---

**Vista:**

Oro pálido.

**Nariz:**

Acetaldehído, flor, levadura, deja entrever el mar.

**Boca:**

Muy vinosa, salino, seco y almendrado.

**Temperatura de servicio:**

Entre 6° y 8°C.

**Maridaje:**

Tapero o comida completa. Ideal con ibericos, sushi, pescados



## VIÑEDO Y ELABORACIÓN

---

**Descripción:**

Pago de Macharnudo Bajo, zona Jerez Superior.

**Edad:**

35 años de media

**Suelo:**

Albariza.

**Clima:**

Inviernos suaves, veranos secos y calurosos, refrescado y humedecido con rocios del Atlántico durante todo el año. El cielo está despejado una media de 173 días al año.

**Cosecha:**

Manual.

**Vinificación:**

El vino fermenta en botas de roble americano.

SANTA PETRONILA FINO EN RAMA FLOR DE MACHARNUDO 50 CL.

# Santa Petronila



*Jerez Xérès Sherry*

**D.O.:** Jerez-Xérès-Sherry

**Tipo:** Fino

**Grado:** 15.5% vol.

**Variedad:** 100% Palomino fino



## CATA

---

**Vista:**

Dorado intenso..

**Nariz:**

Abanico de aromas muy armónico.

**Boca:**

Redondo, fresco, muy salino y almendrado..

**Temperatura de servicio:**

Se recomienda servir entre 7 y 10°C.

**Consumo:**

Óptimo desde el momento de la compra. En caso de guarda, a los 9 meses el vino evoluciona en fino-amontillado.

**Maridaje:**

Ideal para tapeo y menús completos. Especialmente bueno con ibéricos, sushi, marisco, aperitivos y pescados.

## VIÑEDO Y ELABORACIÓN

---

**Nombre:**

Pago Macharnudo

**Área:**

3,5 hectáreas.

**Suelo:**

Albariza.

**Clima:**

El clima de la zona es cálido, con inviernos suaves y veranos secos y calurosos.

Disfruta de 173 días con cielo despejado y de 63 a 75 días de lluvia, con una media anual de 600 litros por metro cuadrado, que queda complementada por los rocíos nocturnos del Atlántico.

**Cosecha:**

Se realiza de forma manual con cestos.

**Envejecimiento:**

Su crianza biológica se desarrolla por el sistema tradicional de criaderas y soleras durante un periodo cercano a los 10 años, en viejas botas de roble americano.

**Embotellado:**

No se clarifica ni se filtra antes de ser embotellado

# Santa Petronila



*Jerez Xérès Sherry*

**D.O.:** Jerez-Xérès-Sherry  
**Tipo:** Amontillado  
**Grado:** 19% vol.  
**Variedad:** 100% Palomino fino



## CATA

---

**Vista:**

Color ámbar brillante.

**Nariz:**

Abanico aromático donde aparecen los recuerdos de almendras y avellanas tostadas, así como un toque de hierbas aromáticas.

**Boca:**

Resulta seco, con paso envolvente y buena apertura en boca.

Sabroso pero suave y con un final cálido, persistente y punzante.

**Temperatura de servicio:**

Se recomienda servir entre 13 y 16°C (temperatura ambiente de la bodega).

**Consumo:**

Óptimo desde el momento de la compra. La bodega le augura un buen potencial de guarda.

**Maridaje:**

Se recomienda consumir con pescado azul, carnes y tapeo de ahumados, alcachofas y quesos curados.

## VIÑEDO Y ELABORACIÓN

---

**Suelo:**

Albariza.

**Clima:**

Inviernos suaves, veranos secos y calurosos, refrescado y humedecido con rocios del Atlántico durante todo el año. El cielo está despejado una media de 173 días al año y llueve una media de 600 litros por metro cúbico al año.

**Cosecha:**

La vendimia se realiza de forma manual y las uvas se recogen en cestos.

**Vinificación:**

El vino fermenta en botas de roble americano.

**Envejecimiento:**

Crianza oxidativa en botas de roble americano durante un tiempo aproximado de 10 años y gracias al sistema tradicional de soleras y criaderas.

**Embotellado:**

Saca de la bota en rama, por lo que el vino no se clarifica ni se filtra antes de ser embotellado.

# Santa Petronila



*Jerez Xérès Sherry*

**D.O.:** Jerez-Xérès-Sherry  
**Tipo:** Oloroso  
**Grado:** 20% vol.  
**Variedad:** 100% Palomino fino



## CATA

---

**Vista:**

Color caoba vivo.

**Nariz:**

Abanico aromático con recuerdos a frutos secos y ciertos toques balsámicos.

**Boca:**

Nos encontramos con recuerdos de fruta seca como orejones y también fruta escarchadas, con un toque salino. Vino complejo, muy largo y aterciopelado.

**Temperatura de servicio:**

Se recomienda servir entre 13 y 19°C (temperatura ambiente de la bodega).

**Consumo:**

Óptimo desde el momento de la compra. La bodega le augura un buen potencial de guarda.

**Maridaje:**

Guisos intensos de carne, quesos muy curados o como aperitivo.

## VIÑEDO Y ELABORACIÓN

---

**Edad:**

Cepas de más de 35 años.

**Suelo:**

Albariza.

**Clima:**

Inviernos suaves, veranos secos y calurosos, refrescado y humedecido con rocios del Atlántico durante todo el año. El cielo está despejado una media de 173 días al año y llueve una media de 600 litros por metro cúbico al año.

**Cosecha:**

La vendimia se realiza de forma manual y las uvas se recogen en cestos.

**Vinificación:**

El vino fermenta en botas de roble americano.

**Envejecimiento:**

Crianza oxidativa en botas de roble americano durante un tiempo aproximado de 10 años y gracias al sistema tradicional de soleras y criaderas.

**Embotellado:**

Embotellado en rama, sin filtrar ni clarificar.



# Santa Petronila



*Jerez Xérès Sherry*

**D.O.:** Jerez-Xérès-Sherry

**Tipo:** Dulce PX

**Grado:** 15.5% vol.

**Variedad:** 100% Pedro Ximénez



## CATA

---

**Vista:**

Color rubí muy oscuro.

**Nariz:**

Pasas, higos, café, regaliz.

**Boca:**

Mermelada de naranja amarga, arrope, café con leche. Largo, delicado, goloso

**Temperatura de servicio:**

Entre 8 y 10°C.

**Maridaje:**

Queso azul, brownie, helado de vainilla, tiramisú, chocolate negro, sorbete de chocolate.

## VIÑEDO Y ELABORACIÓN

---

**Suelo:**

Albariza.

**Clima:**

Inviernos suaves, veranos secos y calurosos, refrescado y humedecido con rocios del Atlántico durante todo el año.

**Envejecimiento:**

Crianza oxidativa en botas de roble americano durante más de 10 años, sistema de criaderas y soleras.

**Embotellado:**

Embotellado sin filtrar.

SANTA PETRONILA PEDRO XIMÉNEZ EN RAMA 50 CL.