



Celebra el Día de la Manzanilla, el vino ideal para maridar tus mejores planes gastronómicos

- El 26 de junio es el Día de la Manzanilla, la joya enológica de Sanlúcar de Barrameda
- Para disfrutar de la Manzanilla en su máxima expresión y realzar sus matices, se recomienda acompañarla de buena gastronomía
- Los quesos, algunas recetas españolas como el pulpo a la gallega o internacionales como el ceviche, son la combinación perfecta para una copa de Manzanilla

Madrid, xxxxx. El próximo miércoles 26 de junio se celebra el Día de la Manzanilla de Sanlúcar, una de las joyas enológicas del sur de España. La Manzanilla se elabora únicamente en las bodegas de Sanlúcar de Barrameda debido a las condiciones climatológicas de esta localidad: temperaturas suaves y una alta humedad que permiten el desarrollo de unas notas gustativas únicas y muy particulares.

La Manzanilla se elabora con métodos tradicionales a partir de la uva Palomino Fino. Esta variedad de uva alcanza la maduración óptima gracias a la excepcional climatología de la zona y a su cultivo en campos de tierra albariza. La Manzanilla se elabora mediante el tradicional sistema de criaderas y solera: un método de crianza dinámico genuino de esta región, basado en la mezcla de vinos de diferente edad.

Para disfrutar de la Manzanilla en su máxima expresión, es recomendable acompañarla de buena gastronomía. Las notas frescas y salinas del vino maridan una gran variedad de platos, desde aperitivos a platos principales.

Manzanilla, el vino para celebrar los buenos momentos

Una cena de verano, una comida con amigos, un aperitivo familiar... En cualquier plan que suponga montar una mesa y ser anfitrión, la Manzanilla es un gran aliado.

Para los **amantes del queso**, la Manzanilla es una opción idónea para maridar diferentes intensidades. Desde quesos nacionales de pasta blanda, como el de Tetilla, San Simón o Mahón hasta quesos blancos y suaves, como el de Burgos, que gana puntos gracias a las notas frutales de la Manzanilla. Otra combinación ganadora la protagoniza el queso payoyo de oveja con este vino, un matrimonio en el que resaltan ambos sabores y el resultado es perfecto.



Disfruta el vino con moderación.

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o el Ministerio de Agricultura, Pesca o Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.



Otras ideas de platos para no fallar como anfitrión son el **jamón ibérico** o los **langostinos de Sanlúcar**, que parecen estar hechos para disfrutarse con una copa fría de Manzanilla.

Para sorprender con algunas de las recetas más icónicas de nuestra gastronomía y un maridaje diferente, la **paella de marisco**, las **almejas a la marinera** o el **pulpo a la gallega** son parejas perfectas para acompañar a una Manzanilla. Resaltar el sabor a mar del arroz, potenciar y prolongar el de las almejas y aportar una mayor complejidad aromática al pulpo son algunas de las razones para elegir una Manzanilla a la hora de disfrutar de estos platos.

Si el menú hace un guiño a la gastronomía internacional, la Manzanilla también es una gran elección. Tanto si China es la inspiración de los platos como si viajamos a México o Perú, el vino hace brillar platos como los **Dim Sum** con diferentes rellenos, el **ceviche** o los **jalapeños**, para potenciar el ácido o el picante.

La Manzanilla es el vino ideal para brindar este verano. Atrévete a maridar estos platos con ella y sorprende a tus invitados con estas y otras muchas recetas disponibles en igualqueninguno.es

CAMPAÑA DE PROMOCIÓN EUROPEA

En 2020 se inició el Programa Europeo de Promoción de las D.O. de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez.

Desde hace 4 años, el objetivo de la campaña es aumentar la competitividad y el consumo de los productos agrícolas de la Unión Europea con D.O.P. ilustrados por los vinos de Jerez D.O.P., Manzanilla de Sanlúcar D.O.P. y Vinagre de Jerez D.O.P.

Las D.O. Vinos de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez asumieron, con este programa, el reto de conseguir incrementar el grado de conocimiento del Sello de Calidad D.O.P. por parte del consumidor. A través de esta estrategia de comunicación se potencia el mensaje de que una D.O.P. es mucho más que un origen, asociándolo a un producto de calidad garantizada, auténtico y tradicional.

CONSEJO REGULADOR DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN "JEREZ-XÉRÈS-SHERRY" Y "MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA"



Disfruta el vino con moderación.

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o el Ministerio de Agricultura, Pesca o Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.



El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" tutela estas denominaciones andaluzas que aglutinan a 1.750 viticultores y unas cien bodegas situadas en el llamado "Marco de Jerez", en la provincia de Cádiz. Se trata de vinos de una extraordinaria variedad y un carácter genuino, con una larguísima tradición exportadora y con marcas que representan auténticos iconos españoles en todo el mundo.

Para más información

QMS Comunicación - 913431286/87

Laura Palacio

lurapalacio@qmscomunicacion.com

690 65 05 98

Marta Domínguez

martadominguez@qmscomunicacion.com

658 29 17 61



Disfruta el vino con moderación.