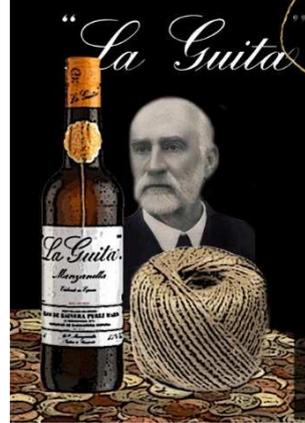


Dossier informativo Manzanilla “La Guita”

¿De dónde viene “La Guita”?

La marca “La Guita” proviene de que el fundador siempre le preguntaba a quien le quería comprar: ¿Tienes guita? Ya sabrán que "guita" además de cordel, también significa dinero. Así la gente empezó a llamar a la bodega la de “La Guita”... Posteriormente, para reafirmar la marca, se añadió el trozo de guita a la botella. La marca “La Guita” aparece en el registro desde 1908.



Historia

Las Bodegas de Hijos de Rainera Pérez Marín, se encuentran en Sanlúcar de Barrameda, ciudad que forma parte del Marco de Jerez. La bodega la fundó D. Domingo Pérez Marín en 1852. Desde el año 2007 forma parte del grupo bodeguero jerezano Grupo Estévez, uniéndose a otras grandes bodegas integrantes del grupo como son Valdespino y Real Tesoro.

En 1526, en el edificio sede actual de la Bodega, en la calle Misericordia uno, existía el hospital más importante de Sanlúcar desde finales del siglo XVI. En sus primeros años se llamó Hospital de la Santa Misericordia, llamado posteriormente Hospital de San Juan de Dios, cuando fue entregado a la Orden del mismo nombre a finales del año 1589. El Obispo de Sevilla hizo responsable de este Hospital a Juan Pecador, quien fue canonizado en 1996 por Juan Pablo II con el nombre de San Juan Grande.



Entre 1867 y 1868 el edificio se reconstruyó para convertirlo en Bodega, como consta en la rejería que cierra los grandes vanos circulares de sus naves principales, y ha mantenido su uso original hasta nuestros días. En la portada principal aún se conserva el rótulo sobre azulejo cerámico donde se lee el nombre primitivo de "Bodega de San Juan de Dios".

La Bodega presenta, entre otras, la particularidad de haber conservado la antigua portada del templo de San Juan de Dios, del más auténtico estilo clásico barroco, probablemente de principios del siglo XVII, cuyos elementos ornamentales se concentran en las molduras y pilastras que revisten la portada, así como el amplio entablamento superior.

Este magnífico edificio se encuentra en un entorno arquitectónico de carácter monumental propio del centro histórico más antiguo de Sanlúcar, junto a la vecina Basílica de la Caridad. La propia Bodega, por sus características, imprime carácter a esta importante zona del Barrio Alto. Dentro de estas paredes se cría la Manzanilla “La Guita”, emblema de nuestra empresa, con cuyo nombre se conoce también al edificio que la alberga. Al estar situada en la zona más alta de la ciudad, recibe directamente los vientos húmedos de poniente, imprescindibles para la crianza de este vino único en el mundo.

“La Guita” es la primera Manzanilla con fecha de embotellado en la contraetiqueta. Esta información es de suma importancia para garantizar a nuestros consumidores el estado óptimo de su consumo. La filosofía en la que se basa nuestra empresa es la de elaborar productos de alta calidad y ofrecer el mejor servicio.

Este esfuerzo se ha visto recompensado desde hace años con la aceptación y fidelidad de clientes y consumidores convirtiendo “La Guita” en la marca líder indiscutible en el mercado nacional.

Las Bodegas

En la actualidad contamos con dos bodegas en diferentes puntos de Sanlúcar que suman una superficie total de casi 48.000 m²: Bodega Misericordia y Bodega Pago Sanlúcar Viejo. En ellas se alojan más de 16.000 botas de roble americano para la crianza de “La Guita”.

En 1993 se adquiere la Bodega Pago Sanlúcar Viejo. Aquí, entre los años 2001 y 2003, se lleva a cabo una ampliación de 6.000 m² en dos plantas –una de ellas semisubterránea – siendo la primera bodega de estas características construida en el Marco de Jerez. Actualmente esta bodega tiene una superficie de más de 11.000 m², donde se han ubicado un total de 14.000 botas y la planta de embotellado totalmente reformada. Nuestra planta de embotellado de Manzanilla “La Guita” es única en el mundo. Es capaz de poner la “guita” (cordel o cuerda) a una velocidad de 12.000 botellas / hora.

Los Viñedos

Nuestras uvas proceden de viñedos que se extienden sobre onduladas y suaves colinas en el famoso triángulo que forma el Marco de Jerez y que, por su calidad, están calificadas como “Albariza Superior”.

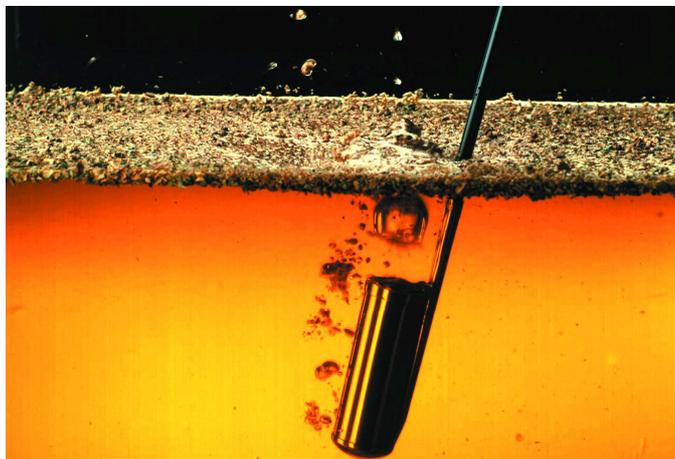


Albariza es el nombre de estas famosas tierras de color blanco, ricas en carbonato cálcico, arcilla y sílice, que tienen una alta capacidad para retener la humedad, almacenando las lluvias de invierno para las épocas más secas. La Albariza es la tierra más idónea para producir uvas aptas para la elaboración de vinos de alta calidad.

Seguramente pocos viñedos requieran la cantidad de labores que realizamos en aquellos acogidos a las D.O. Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar, llegando a ser hasta doce faenas las que se realizan en el primer año de la plantación de la viña. La vendimia se realiza a mano, procurando que las uvas lleguen al lagar rápidamente y en las mejores condiciones posibles.

Proceso de crianza

La variedad de uva para la obtención del mosto o materia prima para elaborar la manzanilla es la Palomino Fino. Tras la recolección o vendimia del primer prensado, que suele producirse en la primera quincena del mes de septiembre, se obtiene el mosto de yema que, una vez fermentado, es decir, transformada su glucosa en alcohol, da lugar a los vinos jóvenes. El proceso de fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada. Una vez seleccionado el vino, que debe ser muy limpio en nariz, pálido y ligero, se encabeza hasta 15º y entra a formar parte, con el nombre de Sobretabla, al tradicional Sistema de Criaderas y Solera.



Este sistema consiste fundamentalmente en el mantenimiento de botas (las típicas barricas de Jerez, de roble americano y con una capacidad de 516 litros) llamadas Criaderas, que contienen vinos de características similares y de distintas edades.

Al final de la fermentación de los vinos jóvenes, aparece un velo en toda la superficie del vino dentro de la bota, debido al desarrollo de una capa de levaduras llamada "Flor"; es esta "flor" la que confiere al vino unas características peculiares y únicas en el mundo. Estas levaduras actúan en permanente interacción con el vino, consumiendo alcohol y otros nutrientes y aportando aromas y sabores muy característicos. A este tipo de crianza se le denomina "crianza biológica" o crianza "bajo velo en flor".

Las botas de Manzanilla no se llenan totalmente para facilitar el desarrollo de esta levadura que, además de realizar transformaciones en el vino, lo aísla del aire, impidiendo su oxidación. Las botas se alinean en "andanas" de 3 ó 4 alturas, cada una de las cuales conforma una "escala". La escala que contiene el vino más viejo y que se encuentra a ras del suelo, se denomina Solera.

El vino se extrae para ser embotellado mediante una operación llamada "saca". Este volumen es repuesto con el vino de la escala de botas que está encima, llamada primera Criadera, que contiene un vino más joven, siendo éste repuesto a su vez, con vino de la segunda Criadera, y así sucesivamente hasta llegar al Sobretabla, donde la reposición se realiza con el vino joven.

En cada saca, solamente se extrae una pequeña cantidad de vino de cada Solera. Al año se extrae de la Solera, para su comercialización y consumo, un máximo del 35% de su capacidad.

El clima

Disfrutamos de un clima meridional cálido, con una importante influencia del Océano Atlántico. Éste aporta la humedad marítima, que riega con su rocío las viñas durante las madrugadas y atenúa las altas temperaturas del verano y los cálidos vientos de levante. La región goza de gran luminosidad y de casi 300 días de sol despejado al año. La lluvia alcanza una media de 600 l/m², concentrándose de Octubre a Mayo y dotando al suelo de las reservas necesarias para la vid en los secos meses de verano.

“La Guita” y la gastronomía

Comúnmente se ha considerado que el maridaje perfecto de “La Guita” se limita al aperitivo, ya que es ideal para acompañarla con aceitunas, frituras, jamón... ¡Es, por supuesto, un magnífico aperitivo! Pero los verdaderos conocedores del mundo del vino y la gastronomía saben de sobra que “La Guita” puede acompañar una gran variedad de platos. Combina extraordinariamente bien con cualquier marisco. Con ostras y almejas tanto crudas, como cocinadas...se potencian los sabores y aromas de éstos y de la propia manzanilla.



Con ensaladas frescas de vegetales y pescados en conserva. ¡Y no olvidemos los escabeches! Cualquier plato que contenga vinagre entre sus ingredientes, tan difícil para otro tipo de vinos, es un gran aliado de “La Guita”. Resulta sorprendente la combinación con tempura japonés, con ceviches y cócteles de pescado o mariscos. Es un placer para el paladar combinarla con el salmón, el besugo o el rodaballo, así como con carnes blancas, arroces marineros... No le ponga límites a su imaginación

Ficha de cata

De “La Guita” se podría decir que es un vino sublime y largo, elegante y vaporoso, delicado y tierno, frágil y distinguido, sin que ninguno de los adjetivos empleados en su descripción sobrase ni faltase.

Amarilla dorada limón. Limpia y fresca en nariz, aromas de muy buena crianza biológica, fruta confitada, notas silvestres y florales, frutos secos (almendra) En boca resulta ligera, sabrosa, envolvente, muy aromática, fresca y persistente. Aromática en vía retronasal, en la que se reproducen los excelentes aromas de nariz. Temperatura de servicio: Entre 7º – 9º C.