

Bodega Miguel Domecq presenta su nuevo Entrechuelos semidulce

[Multimedia](#)

La Bodega jerezana presenta este mes de marzo el primer lanzamiento del año con su "Entrechuelos semidulce", elaborado con uva chardonnay, extraordinariamente apreciada por el mercado nacional e internacional

Jerez, 29 de marzo de 2021. *Bodega Miguel Domecq* ha lanzado su nuevo "Entrechuelos semidulce", su última incorporación a un porfolio que destaca por la calidad y excelencia de sus vinos. A través de este lanzamiento la marca busca ampliar la gama "Entrechuelos", apostando por ofrecer cada vez más opciones a sus clientes y respondiendo así a la demanda que muchos de sus distribuidores nacionales llevaban tiempo realizando.

De color amarillo verdoso pálido, brillante y limpio, el nuevo "Entrechuelos semidulce" tiene abundantes aromas de fruta de hueso y cítricos. En boca presenta muy buena intensidad, es untuoso y redondo con un final largo y dulce, en perfecto equilibrio con una acidez muy refrescante.

"Entrechuelos semidulce" está elaborado con uva chardonnay, lo que le aporta una calidad extraordinaria. El uso de esta variedad de uva, unido al conocimiento que la bodega tiene en su cultivo, dan como resultado un vino único elaborado con una uva muy apreciada por el consumidor.

La personalidad de los vinos de la *Bodega Miguel Domecq* procede de la tierra albariza sobre la que crecen sus viñas, de las variedades de uva empleadas y del esmero con el que cuidan el producto durante todo el proceso. Todos los vinos *Miguel Domecq* se embotellan en su bodega de Jerez de la Frontera, donde se encuentran sus viñedos.

Sobre Bodegas Miguel Domecq:

Situada en un marco geográfico único, nuestra Bodega se ubica en Jerez de la Frontera, el corazón de los vinos de la Tierra de Cádiz. Tierras de horizontes abiertos, dominados por terrenos llanos o suavemente ondulados y colinas de escasa pendiente, donde la tierra albariza es la protagonista principal. Se trata de terrenos calizos, que retienen la humedad y evitan la evapotranspiración, confiriendo a la uva matices característicos e inimitables. Todo ello, bañado por el clima cálido mediterráneo con influencia oceánica. Este conjunto de factores, junto con las milenarias circunstancias históricas conocidas desde los fenicios y asociadas a la elaboración del vino, otorgan a los vinos de la Tierra de Cádiz unas características únicas y especiales, muy apreciadas en todo el mundo.
