



Una nueva manzanilla se comercializa en Sanlúcar Delgado Zuleta comienza el año lanzando al mercado Cuestecilla, una nueva manzanilla con múltiples factores diferenciales que la hacen muy singular. Será el primero de los 5 nuevos proyectos que la centenaria bodega sanluqueña va a ir presentando en la primera mitad de este 2021.

El origen de este vino se remonta a la época en la que Delgado Zuleta aún disponía de numerosos cascos de bodega diseminados por el núcleo urbano de Sanlúcar, allá por la década de los 80 del pasado siglo. En el triángulo formado por las calles Albaicín, Cristo de las Aguas y Cruz del Pasaje, en el Barrio Alto sanluqueño, se ubicaba la nave Cuestecilla.

Una bodega en la que confluían numerosas circunstancias que favorecían extraordinariamente la crianza biológica, como la monumental parra que cubría el patio y que proyectaba sombra durante todo el día sobre las paredes de la bodega o la humedad aportada por las corrientes freáticas que discurrían por el subsuelo en ese punto de la ciudad.

Sabedores del tesoro que tenían entre sus manos, una de las principales preocupaciones de los capataces cuando en 1989 se inició el traslado de Delgado Zuleta a su actual emplazamiento en el Pago de las Dehesillas, fue precisamente encontrar una ubicación adecuada para este soleraje de Cuestecilla que le permitiera al velo de flor seguir desarrollándose con la misma viveza, lo que tras muchos estudios se logró finalmente en un privilegiado rincón de la bodega 250 Aniversario, donde desde entonces ha formado parte de la solera de La Goya.

De esta ya de por sí exclusiva solera, el enólogo de la bodega, José Antonio Sánchez Pazo, ha seleccionado una única bota y la ha vaciado completamente, creando de esta manera una manzanilla Single Cask. Al contrario de la práctica habitual al llenar los vinos generosos, tomando una porción de muchas botas buscando la uniformidad, se ha optado por crear un vino único, que jamás se repetirá en la historia, puesto que todo el vino contenido en la bota se ha usado para llenar las únicas 600 botellas numeradas a mano que componen la edición única y limitada de Cuestecilla, que se presenta en una elegante caja de madera.

Su creador, José Antonio Sánchez Pazo, la califica como “una manzanilla muy emocionante, es de esos pocos vinos que te erizan el vello porque contiene el alma, la esencia y el espíritu de la bodega pero multiplicado exponencialmente”.

Desde el punto de vista organoléptico, Cuestecilla es una manzanilla -con más de 6 años de crianza- con un color amarillo dorado brillante, que deja un lagrimeo en la copa que da indicios de su estructura. En nariz se presenta muy punzante e intensa, con notas frescas y salinas y una presencia muy evidente de la viva crianza biológica de la que ha disfrutado.

En boca es explosiva, untuosa, redonda y de gran persistencia.

Cuestecilla forma parte de la gama de vinos La Casa, la selección de vinos de Delgado Zuleta consagrada a rescatar tesoros de sacristía que hasta ahora sólo podían disfrutar las familias propietarias de la bodega, como el amontillado VOS Viejo Zuleta o el médium Las Señoras.