



AMONTILLADO 1822 SOLERA FUNDACIONAL

A les mateixes botes velles adquirides el 1822 descansa aquest Amontillado, digne tresor de sagristia de Cellers Argüeso.

Varietats	100% Palomino
Maridatge	Formatges curats, guisats i rostits de caça, fumats. Plats intensos en sabor.
Criança	["Biològica i oxidativa.", "60 anys"]
Grau alcohòlic	22%
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Format	0,5 L
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Gourmet

ELABORACIÓ

Fermentació a dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada

NOTA DE CATA

VISTA: Ambre fosc.

NAS: Intensitat aromàtica molt alta.

BOCA: Concentració, molt esmolat, punxant i salí. Gran complexitat i elegància en un vi ple de matisos que apareixen al llarg del seu tast.

RECONeixEMENTS

Millor vi generós d'Espanya i Portugal als Premis Vinduero-Vindouro 2020. 94 punts Guia Peñín

MARIDATGE

Formatges curats, guisats i rostits de caça, fumats. Plats intensos en sabor.

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

ARGÜESO

El celler Herederos de Argüeso va ser fundat per León de Argüeso i Argüeso el 1822. Després de la seva mort sense descendència està passa a ser propietat de dos dels seus nebots.

POBLACIÓ

Sanlúcar de Barrameda, Cadiz

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda

ANY DE CREACIÓ

1822

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Convencional

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

VITICULTURA

Convencional