



## AMONTILLADO 1822 SOLERA FUNDACIONAL

En las mismas botas viejas adquiridas en 1822 descansa este Amontillado, digno tesoro de sacristía de Bodegas Argüeso. Crianza biológica de Manzanilla y muchos años de crianza oxidativa para concentrar a la uva palomino y llevarla al límite de lo que puede ser un vino de Sanlúcar de Barrameda.

**producto.variedad** 100% Palomino  
**desTexto**

**producto.maridaje** Quesos curados, guisos y asados de caza, ahumados.  
Platos intensos en sabor. Vino para disfrutar y deleitarse.

**producto.crianza** ["Biológica y oxidativa.", "60 años"]

**producto.gradoAlcohlico** 22%

**producto.temperaturaDeServicio** 16-18 °C

**producto.viticultura** Convencional

**producto.formato** 0,5 L

**producto.filosofiaDeElaboracion** Convencional

**producto.momentoConsumo** Gastronòmic / Gourmet

### PRODUCTO.ELABORACION

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada

## PRODUCTO.NOTADECATA

VISTA: Ámbar oscuro.

NARIZ: Intensidad aromática muy alta.

BOCA: Concentración, muy afilado, punzante y salino. Gran complejidad y elegancia en un vino lleno de matices que aparecen a lo largo de su cata.

---

## PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

Mejor vino generoso de España y Portugal en los Premios Vinduero-Vindouro 2020. 94 puntos Guía Peñín

---

## PRODUCTO.MARIDAJE

Quesos curados, guisos y asados de caza, ahumados. Platos intensos en sabor. Vino para disfrutar y deleitarse.

---

**BODEGA.DENOMINACION**  
D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda

**BODEGA.ANYOCREACION**  
1822

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION**  
Convencional

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD**  
Yes

**BODEGA.VITICULTURA**  
Convencional