



# 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.gradoAlcoholico	22%
producto.temperaturaDeServicio	16-18 °C
producto.viticultura	Convencional
producto.formato	0,5 L
producto.filosofiaDeElaboracion	Convencional
producto.momentoConsumo	Gastronómico / 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