



## 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.

<b>Variedades</b>	100% Palomino
<b>Maridaje</b>	Quesos curados, guisos y asados de caza, ahumados. Platos intensos en sabor. Vino para disfrutar y deleitarse.
<b>Crianza</b>	[ "Biológica y oxidativa.", "60 años" ]
<b>Grado alcohólico</b>	22%
<b>Temperatura de servicio</b>	16-18 °C
<b>Viticultura</b>	Convencional
<b>Formato</b>	0,5 L
<b>Filosofía de elaboración</b>	Convencional
<b>Momento de consumo</b>	Gourmet

### ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada

### NOTA DE CATA

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.

## RECONOCIMIENTOS

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

---

## MARIDAJE

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

---

## HEREDEROS DE ARGÜESO

La bodega Herederos de Argüeso fue fundada por Leoñ de Argüeso y Argüeso en 1822. Tras su fallecimiento sin descendencia esta pasa a ser propiedad de dos de sus sobrinos. Mantiene la forma jurídica de Herederos de Argüeso, S.A. desde 1925 hasta la actualidad.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda

**AÑO DE CREACIÓN**

1822

**FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN**

Convencional

**VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD**

Si

**VITICULTURA**

Convencional