



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.

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

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Convencional

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**

Si

VITICULTURA

Convencional