



AMONTILLADO ARGÜESO

Les botes en què envelleixen els amontillats d'Hereus d'Argüeso daten de començaments del segle XIX, data fundacional del celler. A una criança biològica molt llarga segueix una etapa oxidativa que converteix una camamilla sanluquenyà en un vi elegant, ple de complexitat i matisos.

Varietats	100% Palomino
Maridatge	Embotits, formatges curats, carns blanques, peix blau, plats especiats i guisats de caça.
Criança	Biològica i Oxidativa. 15 anys.
Grau alcohòlic	18%
Temperatura de servei	12-15 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional

ELABORACIÓ

Fermentació a dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada

NOTA DE CATA

VISTA: Ambre.

NAS: Intensitat aromàtica molt alta. Fruits secs i notes torrades.

BOCA: A la boca és suau, molt equilibrat i ampli, molt intens i persistent

MARIDATGE

Embotits, formatges curats, carns blanques, peix blau, plats especiats i guisats de caça.

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