



# AMONTILLADO ARGÜESO

Las botas en las que envejecen los amontillados de Herederos de Argüeso datan de comienzos del S. XIX, fecha fundacional de la bodega. A una crianza biológica muy larga le sigue una etapa oxidativa que convierte a una manzanilla sanluqueña en un vino elegante, lleno de complejidad y matices.

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

**producto.maridaje** Embutidos, quesos curados, carnes blancas, pescado azul, platos especiados y guisos de caza. Aconsejamos una temperatura de servicio fresca pero no demasiado frío, ideal entre 12 y 14 grados para apreciar todas sus propiedades organolépticas.

**producto.crianza** Biológica y Oxidativa. 15 años.

**producto.gradoAlcoholico** 18%

**producto.temperaturaDeServicio** 12-15 °C

**producto.viticultura** Convencional

**producto.formato** 75 cl.

**producto.filosofiaDeElaboracion** Convencional

## PRODUCTO.ELABORACION

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada

## PRODUCTO.NOTADECATA

VISTA: Ámbar.

NARIZ: Intensidad aromática muy alta. Frutos secos y notas tostadas. Fino, delicado con notas que recuerdan a crianza biológica y a la Manzanilla que ha sido.

BOCA: En boca es suave, muy equilibrado y amplio, muy intenso y persistente

## PRODUCTO.MARIDAJE

Embutidos, quesos curados, carnes blancas, pescado azul, platos especiados y guisos de caza. Aconsejamos una temperatura de servicio fresca pero no demasiado frío, ideal entre 12 y 14 grados para apreciar todas sus propiedades organolépticas.

---

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

**BODEGA.ANYOCREACION**  
1822

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION**  
Convencional

**BODEGA.VINIFICACIONENLA  
PROPIEDAD**  
Yes

**BODEGA.VITICULTURA**  
Convencional