



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.

Variedades	100% Palomino
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.
Crianza	Biológica y Oxidativa. 15 años.
Grado alcohólico	18%
Temperatura de servicio	12-15 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional

ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada

NOTA DE CATA

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

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.

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

FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN

Convencional

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

VITICULTURA

Convencional