



# 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

### FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Convencional

### VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

### VITICULTURA

Convencional