



CREAM ARGÜESO

Perfecta combinació d'un magnífic olorós amb elegant Pedro Ximénez i envellit en botes que al llarg dels anys han criat olorosos d'excel·lent qualitat.

Varietats	Palomino - Pedro Ximénez
Maridatge	Formatges poc curats, formatges blaus, foie, plats especiats, rebosteria i gelats
Criança	Oxidativa.
Grau alcohòlic	17%
Temperatura de servei	12-15 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional

ELABORACIÓ

Vi de capcineig resultant de la unió d'Oloroso i Pedro Ximénez

NOTA DE CATA

VISTA: Color ambre.

NAS: Aroma punxant i intens, amb tocs de fruites passificades.

BOCA: Potent a la boca i ben estructurat, amb apreciable dolçor i bon equilibri de sensacions de panses i fruits secs.

MARIDATGE

Formatges poc curats, formatges blaus, foie, plats especiats, rebosteria i gelats

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