



CREAM ARGÜESO

Perfecta combinación de un magnífico oloroso con elegante Pedro Ximénez y envejecido en botas que a lo largo de los años han criado olorosos de excepcional calidad.

Variedades	Palomino - Pedro Ximénez
Maridaje	Quesos poco curados, quesos azules, foie, platos especiados, repostería y helados
Crianza	Oxidativa. 8 años.
Grado alcohólico	17%
Temperatura de servicio	12-15 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional

ELABORACIÓN

Vino de cabeceo resultante de la unión de Oloroso y Pedro Ximénez

NOTA DE CATA

VISTA: Color ámbar.

NARIZ: Aroma punzante e intenso, con toques de frutas pasificadas.

BOCA: Potente en boca y bien estructurado, con apreciable dulzor y buen equilibrio de sensaciones de pasas y frutos secos.

MARIDAJE

Quesos poco curados, quesos azules, foie, platos especiados, repostería y helados

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Manzanilla - Sanlúcar de
Barrameda

AÑO DE CREACIÓN

1822

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Convencional

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**

Yes

VITICULTURA

Convencional