



MANZANILLA LA "E" ARGÜESO EN RAMA

"Si vol tenir bona vellesa, begui Manzanilla La E", dit popular a Sanlúcar de Barrameda on dir La E és parlar de Manzanilla. 70@ del casc de Sant Manuel, al costat del convent de Sant Domingo del S. XVI.

Varietats	100% Palomino
Maridatge	Perfecta en qualsevol ocasió i amb qualsevol plat. Harmonia ideal de pernil ibèric, peix fregit i marisc.
Criança	Criança biològica 4/5 anys
Grau alcohòlic	15%
Temperatura de servei	7-10 °C
Viticultura	Convencional
Format	1,5 L
Filosofia d'elaboració	Convencional

ELABORACIÓ

Fermentació a dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada

NOTA DE CATA

VISTA: Or palla, molt pàl·lid.

NAS: Notes minerals pròpies de l'albariza, llevats de fleca.

BOCA: Neteja i sedosa, amb retrogust suau i elegant, sobresortint el seu caràcter marí. Convida a beure.

MARIDATGE

Perfecta en qualsevol ocasió i amb qualsevol plat. Harmonia ideal de pernil ibèric, peix fregit i marisc.

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