



MANZANILLA LA "E" ARGÜESO EN RAMA

"Si quiere tener buena vejez, beba Manzanilla La E", dicho popular en Sanlúcar de Barrameda donde decir La E es hablar de Manzanilla. Un vino comercializado tradicionalmente a granel, con 60 meses de crianza en el Barrio Bajo de Sanlúcar. Sus soleras están en el casco de San José, origen de Argüeso con una antigüedad de más de 200 años. En su sistema de criaderas destacan los toneles de 70@ del casco de San Manuel, junto al convento de Santo Domingo del S. XVI.

producto.variedad 100% Palomino
desTexto

producto.maridaje Perfecta en cualquier ocasión y con cualquier plato.
e Armonía ideal de jamón ibérico, pescado frito y mariscos. Una manzanilla muy versátil

producto.crianza Crianza biológica 4/5 años

producto.gradoAlcohlico 15%

producto.temperaturaDeServicio 7-10 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 1,5 L

producto.filosofiaDeElaboracion Convencional

PRODUCTO.ELABORACION

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada

PRODUCTO.NOTADECATA

VISTA: Oro pajizo, muy pálido.

NARIZ: Notas minerales propias de la albariza, levaduras de panadería.

BOCA: Limpia y sedosa con retrogusto suave y elegante, sobresaliendo su carácter marino. Invita a beber.

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

iguazú

PRODUCTO.MARIDAJE

Perfecta en cualquier ocasión y con cualquier plato. Armonía ideal de jamón ibérico, pescado frito y mariscos. Una manzanilla muy versátil

BODEGA.DENOMINACION
D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda

BODEGA.ANYOCREACION
1822

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION
Convencional

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD
Yes

BODEGA.VITICULTURA
Convencional