



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.

Variedades	100% Palomino
Maridaje	Perfecta en cualquier ocasión y con cualquier plato. Armonía ideal de jamón ibérico, pescado frito y mariscos. Una manzanilla muy versátil
Crianza	Crianza biológica 4/5 años
Grado alcohólico	15%
Temperatura de servicio	8-10 °C
Viticultura	Convencional
Formato	1,5 L
Filosofía de elaboración	Convencional

ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada

NOTA DE CATA

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.

MARIDAJE

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

BODEGAS YUSTE

La bodega Herederos de Arguñeso fue fundada por León de Arguñeso y Arguñeso en 1822. Tras su fallecimiento sin descendencia esta® pasa a ser propiedad de dos de sus sobrinos. Mantiene la forma jurídica de Herederos de Arguñeso, 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