



MANZANILLA LA KIKA

La camamilla impossible, al límit de la criança biològica sota etern vel de flor. Representa l'essència de l'albariza, de les soleres de botes centenàries i de la cura i cura en un celler de Sanlúcar.

Varietats	100% Palomino
Maridatge	A una temperatura de servei entre 10 i 12 graus, la seva harmonia ideal és el Llagostí de Sanlúcar i el pernil ibèric de gla. Perfecta amb marisc, salaons, guisats de peix, formatges i embotits.
Criança	Biològica.
Grau alcohòlic	15%
Temperatura de servei	10-12 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Moment de consum	Gourmet

ELABORACIÓ

Fermentació a dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada

NOTA DE CATA

VISTA: Or vell, net i brillant.

NAS: Intensitat aromàtica mitjana-alta amb notes de fruits secs i llevat, records a brisa marina i tocs salins i iodats. Notes de guix, molt mineral, complexa i elegant.

BOCA: Rotunda, seca, a la vegada molt fresca i lleugera. Envoltant.

RECONeixEMENTS

Medalla d'Or SWA 2017, SWA 2018. Critics' Choice Trophy SWA 2018, un dels 14 millors vins del món, únic en criança biològica.

MARIDATGE

A una temperatura de servei entre 10 i 12 graus, la seva harmonia ideal és el Llagostí de Sanlúcar i el pernil ibèric de gla. Perfecta amb marisc, salaons, guisats de peix, formatges i embotits.

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