



MANZANILLA LA KIKA

La manzanilla imposible, al límite de la crianza biológica bajo eterno velo de flor. Representa la esencia de la albariza, de las soleras de botas centenarias y del cuidado y esmero en una bodega de Sanlúcar. El mejor de los vinos de Francisco Yuste en homenaje a su madre, Doña Caridad Briosó, conocida en vida como Kika

Variedades	100% Palomino
Maridaje	A una temperatura de servicio entre 10 y 12 grados, su armonía ideal es el Langostino de Sanlúcar y el jamón ibérico de bellota. Perfecta con marisco, salazones, guisos de pescado, quesos y embutidos. A cualquier hora y en cualquier momento
Crianza	Biológica. 13 años.
Grado alcohólico	15%
Temperatura de servicio	10-12 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Momento de consumo	Gourmet

ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada

NOTA DE CATA

VISTA: Oro viejo, limpio y brillante.

NARIZ: Intensidad aromática media-alta con notas de frutos secos y levadura, recuerdos a brisa marina y toques salinos y yodados. Notas de tiza, muy mineral, compleja y elegante.

BOCA: Rotunda, seca, salina y a la vez muy fresca y ligera. Paso firme, envolvente. Frutos secos y notas tostadas. Perfectamente equilibrada. Muy larga y persistente.

RECONOCIMIENTOS

Medalla de Oro SWA 2017, SWA 2018. Critics' Choice Trophy SWA 2018, uno de los 14 mejores vinos del mundo, único en crianza biológica.

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

MARIDAJE

A una temperatura de servicio entre 10 y 12 grados, su armonía ideal es el Langostino de Sanlúcar y el jamón ibérico de bellota. Perfecta con marisco, salazones, guisos de pescado, quesos y embutidos. A cualquier hora y en cualquier momento

HEREDEROS DE ARGÜESO

La bodega Herederos de Argüeso fue fundada por León de Argüeso y Argüeso en 1822. Tras su fallecimiento sin descendencia esta pasa a ser propiedad de dos de sus sobrinos. Mantiene la forma jurídica de Herederos de Argüeso, S.A. desde 1925 hasta la actualidad.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda

AÑO DE CREACIÓN

1822

FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN

Convencional

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**

Si

VITICULTURA

Convencional