



MANZANILLA LAS MEDALLAS DE ARGÜESO

Camamilla fresca, intensa, punxant, alegre, provinent de criadores seleccionades pel seu gran caràcter organolèptic.

Varietats	100% Palomino
Maridatge	És la Camamilla més versàtil, ideal amb qualsevol plat i perfecta combinació amb pernil, guisats o amanides.
Criança	Criança biològica 3/4 anys
Grau alcohòlic	15%
Temperatura de servei	7-10 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional

ELABORACIÓ

Fermentació a dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada

NOTA DE CATA

VISTA: Groc palla, net i brillant.

NAS: Notes de llevat. Guix i mineralitat pròpia de l'alvarissa.

BOCA: Seca, iodada i molt fresca.

MARIDATGE

És la Camamilla més versàtil, ideal amb qualsevol plat i perfecta combinació amb pernil, guisats o amanides.

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