



MANZANILLA LAS MEDALLAS DE ARGÜESO

Manzanilla fresca, intensa, punzante, alegre, proveniente de criaderas seleccionadas por su gran carácter organoléptico. Su nombre proviene de todos los premios y medallas obtenidos a lo largo de los casi 200 años de historia de la bodega.

producto.variedad 100% Palomino
desTexto

producto.maridaje Es la Manzanilla más versátil, ideal con cualquier plato y perfecta combinación con jamón, guisos o ensaladas. Con pescado frito y mariscos como el Langostino de Sanlúcar forma una perfecta armonía.

producto.crianza Crianza biológica 3/4 años

producto.gradoAlcohlico 15%

producto.temperaturaDeServicio 7-10 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.filosofiaDeElaboracion Convencional

PRODUCTO.ELABORACION

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada

PRODUCTO.NOTADECATA

VISTA: Amarillo pajizo, limpio y brillante.

NARIZ: Notas de levadura. Tiza y mineralidad propia de la albariza.

BOCA: Seca, yodada y muy fresca.

PRODUCTO.MARIDAJE

Es la Manzanilla más versátil, ideal con cualquier plato y perfecta combinación con jamón, guisos o ensaladas. Con pescado frito y mariscos como el Langostino de Sanlúcar forma una perfecta armonía.

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

BODEGA.ANYOCREACION
1822

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION
Convencional

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD
Yes

BODEGA.VITICULTURA
Convencional