



## 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.

Variedades	100% Palomino
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.
Crianza	Crianza biológica 3/4 años
Grado alcohólico	15%
Temperatura de servicio	8-10 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional

### ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada

### NOTA DE CATA

VISTA: Amarillo pajizo, limpio y brillante.

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

BOCA: Seca, yodada y muy fresca.

### 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.

## 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

### FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Convencional

### VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

### VITICULTURA

Convencional