



## 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.

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

**FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN**

Convencional

**VINIFICACIÓN EN LA  
PROPIEDAD**

Si

**VITICULTURA**

Convencional