



MANZANILLA SAN LEÓN

La Manzanilla de las soleras fundacionales de 1822, insignia de la bodega, con una crianza bajo velo de flor de 7-8 años. Representa la esencia del Barrio Bajo de Sanlúcar y la cercanía al mar, una manzanilla intensa y punzante, con todos sus matices yodados y la frescura propia del sistema dinámico de criaderas y soleras.

Variedades	100% Palomino
Maridaje	Manzanilla San León es el vino ideal junto a jamón, quesos y pescados. Donde alcanza su armonía perfecta es con el marisco, especialmente el Langostino de Sanlúcar
Crianza	Crianza biológica 7/8 años
Grado alcohólico	15%
Temperatura de servicio	8-10 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Gourmet

ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada

NOTA DE CATA

VISTA: Dorado pajizo, limpio y brillante.

NARIZ: Intensidad aromática media-alta con notas de levadura. Tiza y mineralidad propia de la albariza.

BOCA: Seca, yodada, compleja y delicada. Persistente.

RECONOCIMIENTOS

Mejor Manzanilla del Mundo 2017, 92 puntos Peñín.

MARIDAJE

Manzanilla San León es el vino ideal junto a jamón, quesos y pescados. Donde alcanza su armonía perfecta es con el marisco, especialmente el Langostino de Sanlúcar

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