



MANZANILLA SAN LEÓN RESERVA DE FAMILIA

Excepcional vino, que proviene de la reserva que los herederos de Don León de Argüeso realizaron entre sus mejores botas de manzanilla para consumo propio, siendo en la actualidad uno de los mejores vinos de la bodega, con gran prestigio a nivel internacional. Cuidada con esmero representa la máxima expresión de la crianza bajo velo de flor en Sanlúcar de Barrameda.

| | |
|--------------------------|--|
| Variedades | 100% Palomino |
| Maridaje | Manzanilla San León Reserva de Familia es el vino ideal junto a embutidos, salazones, quesos, pescados y mariscos. |
| Crianza | Crianza biológica 13 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 brillante.

NARIZ: Intensa, muy aromática. Aromas de mar, de crianza, flores y almendras frescas. Compleja y elegante.

BOCA: Punzante, seca, salina y envolvente. Muy larga y persistente.

RECONOCIMIENTOS

95 puntos Peñin

MARIDAJE

Manzanilla San León Reserva de Familia es el vino ideal junto a embutidos, salazones, quesos, pescados y mariscos.

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