



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: Pungiente, 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 Leoñ 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