



PALO CORTADO 1822

La complexitat de l'Amontillado de Sanlúcar juntament amb la fragància de les millors oloroses és el que trobem al Pal Tallat de la Reserva de Família d'Hereus d'Argüeso. Seleccionat directament en vivers i soleres, trobem notes de criança biològica i les aromes terciàries de la seva llarga criança en botes centenàries.

Varietats	100% Palomino
Maridatge	Vi molt versàtil, perfecte per acompanyar carns, peixos, guisats tradicionals, formatges curats i fumats. Fins i tot postres de xocolata.
Criança	Biològica i oxidativa.
Grau alcohòlic	19%
Temperatura de servei	12-15 °C
Viticultura	Convencional
Format	0,5 L
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Gourmet

ELABORACIÓ

Fermentació a dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada

NOTA DE CATA

VISTA: Ambarí, brillant.

NAS: Aromes a fruits secs de closca, com la nou, notes torrades i balsàmiques que recorden fustes nobles.

BOCA: Sec, intens, potent, rodó i amb molt de cos.

RECONeixEMENTS

95 punts Peñín

MARIDATGE

Vi molt versàtil, perfecte per acompanyar carns, peixos, guisats tradicionals, formatges curats i fumats. Fins i tot postres de xocolata.

ARGÜESO

El celler Herederos de Argüeso va ser fundat per León de Argüeso i Argüeso el 1822. Després de la seva mort sense descendència està passa a ser propietat de dos dels seus nebots.

POBLACIÓ

Sanlúcar de Barrameda, Cadiz

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda

ANY DE CREACIÓ

1822

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Convencional

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

VITICULTURA

Convencional