



PALO CORTADO 1822

La complejidad del Amontillado de Sanlúcar junto a la fragancia de los mejores olorosos es lo que encontramos en el Palo Cortado de la Reserva de Familia de Herederos de Argüeso. Seleccionado directamente en criaderas y soleras, encontramos notas de crianza biológica y los aromas terciarios de su larga crianza en botas centenarias.

producto.variedad 100% Palomino
desTexto

producto.maridaje Vino muy versátil, perfecto para acompañar carnes, pescados, guisos tradicionales, embutidos, quesos curados y ahumados. Incluso postres de chocolate. Una vez abierta la botella puede conservarse por tiempo indefinido. Aconsejamos una temperatura de servicio ligeramente fresco

producto.crianza ["Biológica y oxidativa.", "20 años"]

producto.gradoAlcohólico 19%

producto.temperaturaDeServicio 12-15 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 0,5 L

producto.filosofíaDeElaboracion Convencional

producto.momentoConsumo Gastronòmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada

PRODUCTO.NOTADECATA

VISTA: Ambarino, brillante.

NARIZ: Aromas a frutos secos de cáscara, como la nuez, notas tostadas y balsámicas que recuerdan a la miel.

BOCA: Seco, intenso, potente, redondo y con mucho cuerpo.

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

95 puntos Peñín

PRODUCTO.MARIDAJE

Vino muy versátil, perfecto para acompañar carnes, pescados, guisos tradicionales, embutidos, quesos curados y ahumados. Incluso postres de chocolate. Una vez abierta la botella puede conservarse por tiempo indefinido. Aconsejamos una temperatura de servicio ligeramente fresco

BODEGA.DENOMINACION
D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda

BODEGA.ANYOCREACION
1822

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION
Convencional

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD
Yes

BODEGA.VITICULTURA
Convencional