



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.

Variedades	100% Palomino
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 fresca
Crianza	["Biológica y oxidativa.", "20 años"]
Grado alcohólico	19%
Temperatura de servicio	12-15 °C
Viticultura	Convencional
Formato	0,5 L
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Gourmet

ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada

NOTA DE CATA

VISTA: Ambarino, brillante.

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

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

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

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