



PEDRO XIMÉNEZ ARGÜESO

Envellutada dolçor i elegant final amb torrefactes, elaborat a partir d'una selecció de raïm Pedro Ximénez passificat i envellit per llarg temps en botes de roure americà, per això la seva profunditat de tons

Varietats	100% Pedro Ximénez
Maridatge	Harmonitza excepcionalment amb postres, xocolata negra i formatges blaus de gran intensitat.
Criança	Oxidativa.
Grau alcohòlic	15%
Temperatura de servei	10-12 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional

ELABORACIÓ

Procedent de raïm Pedro Ximénez assolellada

NOTA DE CATA

VISTA: Color caoba fosc a banús.

NAS: Aromes de panses, figues i dàtils, mel, arrop i compota de fruites.

BOCA: Envellut i untuós, amb una acidesa que mitiga la dolçor extrema, suau al paladar.

MARIDATGE

Harmonitza excepcionalment amb postres, xocolata negra i formatges blaus de gran intensitat.

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