



PEDRO XIMÉNEZ ARGÜESO

Aterciopelada dulzura y elegante final con torrefactos, elaborado a partir de una selección de uva Pedro Ximénez pasificada y envejecido por largo tiempo en botas de roble americano, de ahí su profundidad de tonos

Variedades	100% Pedro Ximénez
Maridaje	Armoniza excepcionalmente con postres, chocolate negro y quesos azules de gran intensidad.
Crianza	Oxidativa. 8 años
Grado alcohólico	15%
Temperatura de servicio	10-12 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional

ELABORACIÓN

Procedente de uva Pedro Ximénez asoleada

NOTA DE CATA

VISTA: Color caoba oscuro a ébano.

NARIZ: Aromas a pasas, higos y dátiles, miel, arropo y compota de frutas.

BOCA: Aterciopelado y untuoso, con una acidez que mitiga el dulzor extremo, suave al paladar.

MARIDAJE

Armoniza excepcionalmente con postres, chocolate negro y quesos azules de gran intensidad.

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