



## 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

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

**FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN**

Convencional

**VINIFICACIÓN EN LA  
PROPIEDAD**

Si

**VITICULTURA**

Convencional