



@BodegasArgüeso

www.argüeso.es

D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

D.O. Jerez-Xérès-Sherry

D.O. Vinagre de Jerez



Amontillado Viejo

Monovarietal de uva Palomino

D.O. Jerez-Xérès-Sherry

En las mismas botas viejas adquiridas en 1822 descansa este Amontillado, digno tesoro de sacristía de Bodegas Argüeso. Crianza biológica de Manzanilla y muchos años de crianza oxidativa para concentrar a la uva palomino y llevarla al límite de lo que puede ser un vino de Sanlúcar de Barrameda.

VISTA: Ámbar oscuro.

NARIZ: Intensidad aromática muy alta.

BOCA: Concentración, muy afilado, punzante y salino.

Gran complejidad y elegancia en un vino lleno de matices que aparecen a lo largo de su cata.

GASTRONOMÍA: Quesos curados, guisos y asados de caza, ahumados. Platos intensos en sabor.

Vino para disfrutar y deleitarse.

Botella	Alcohol	Edad media
75 cl	21,5% vol	>30 años