



@BodegasArgüeso

www.argüeso.es

Desde 1822

D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

D.O. Jerez-Xérès-Sherry

D.O. Vinagre de Jerez



Manzanilla San León

Monovarietal de uva Palomino

D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

La Manzanilla de las soleras fundacionales de 1822, insignia de la bodega, con una crianza bajo velo de flor de 6 años. Representa la esencia del Barrio Bajo de Sanlúcar y la cercanía al mar, una manzanilla intensa y punzante, con todos sus matices yodados y la frescura propia del sistema dinámico de criaderas y soleras.

VISTA: Dorado pajizo, limpio y brillante.

NARIZ: Intensidad aromática media-alta con notas de levadura. Tiza y mineralidad propia de la albariza.

BOCA: Seca, yodada, compleja y delicada. Persistente.

GASTRONOMÍA: Manzanilla San León es el vino ideal junto a jamón, quesos y pescados. Donde alcanza su armonía perfecta es con el marisco, especialmente el Langostino de Sanlúcar.

PREMIOS: Mejor Vino de España Iberwine 2009. Manzanilla Trophy IWC 2017

Botella	Botella	Alcohol	Edad media
37,5 cl	75 cl	15% vol	6 años