Manzanilla Las Medallas

TIPO DE VINO: Generoso.
VARIEDAD DE UVA: 100 % uva palomino.

ZONA DE PRODUCCIÓN: Denominación de Origen Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda.
PRESENTACIÓN: Botella jerezana negra de 75 cl.
Botella jerezana negra de 37,5 cl.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Fermentación: fermentación controlada dirigida, para la obtención de vinos blancas.
- Temperatura de fermentación: 25° C.
- Sistema de crianza: De criaderas y soleras, sistema de crianza característico de D.O
- Graduación alcohólica: 15 vol.
- Azúcares: Menos de 3 gramos/litro.
- Extracto seco: 15 - 20 gr./l.
- Acidez Volátil: inferior a 0,40 gr./l
- Acidez total: comprendida entre 4,20 y 4,80.
- Sulfuroso total: inferior a 70 mg./l.
- Color: Oro pajizo, muy pálida.
- Bouquet: En boca es limpia y su postgusto no puede ser más suave y elegante, sobresaliendo su carácter marino.
- Tiempo de crianza: 48 meses.

DE LA UVA, ELABORACIÓN Y CRIANZA

Este vino procede de la variedad de uva palomino fino. La vendimia se realiza normalmente entre el 10 y el 25 del mes de Septiembre de cada año. El mosto fermenta a una temperatura aproximada de 25° grados centígrados y después de la inmediata separación de los sedimentos de fermentación, permanece en depósitos hasta el mes de Noviembre e incluso Diciembre, fecha en que se le fortalece hasta los 15° vol.

En el momento de tomar su graduación de 15° vol., se pasa a vasijas de roble americano de aproximadamente 500 litros de capacidad, permaneciendo en estas botas denominadas criaderas al menos seis meses hasta que después de una primera clasificación se le considera apto para incorporarlos al sistema de envejecimiento de las criaderas y soleras de Manzanilla donde tiene lugar la crianza biológica del vino.

HEREDEROS DE ARGÜESO

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

- Las botellas pueden conservarse en posición vertical y a temperatura de 20° C.
- Temperatura de consumo: frío +5° C.
- Período de consumo: Corto plazo, alargándose éste si se almacena correctamente, con preferencia en un lugar fresco, oscuro y húmedo.

GASTRONOMÍA

La Manzanilla es un vino que puede tomarse muy bien con jamón, quesos y pescados, pero donde alcanza el cenit de sus aromas marinos, es con el marisco, especialmente si es el Langostino de Sanlúcar, con el que enlaza en perfecto maridaje.

Herederos de Argüeso S.A. c/ Mar 8, 11540 Sanlúcar de Barrameda, Cádiz, Spain.
Tel: +34 956385116 Fax: +34 956368169 e-mail: argueso@argueso.es
www.argueso.es