

- [VIVIR EL DÍA](#)
- [COMUNICACIÓN TV](#)
- [RELIGIÓN](#)
- [LA RED](#)
- [LOS TOROS](#)
- [VERDE](#)
- [CIENCIA](#)
- [VD VIAJES](#)
- [MOTOR](#)
- [REPORTER](#)



Manzanilla clásica

Bodegas: Argüeso. / D.O.: Jerez. / Bodegas: Argüeso.

D.O.: Jerez. / Tipo de Vino: manzanilla.

Descripción: una delicada y muy suave manzanilla que moderniza los viejos ejemplares gracias a un filtrado y una elaboración muy contemporáneas.

Precio: 5,50 euros.

web: www.argueso.es

12 Enero 10 - Andrés Sánchez Magro

Se abusa mucho del término clasicismo cuando nos referimos a un vino, a un artista, e incluso a un equipo de fútbol. Pero tratándose de la Manzanilla San León, el adjetivo está más que justificado. En el mundo seductor y mágico de los vinos sanluqueños la manzanilla de Argüeso resume como ninguna otra una tradición y una vocación insultante de futuro. Tal vez la mejor manzanilla del mercado. Muy filtrada, despejando los fantasmas del amontillamiento anterior, es hoy ese vino exquisito, raro y embriagador que nos trae todos los aromas salinos y el tiempo detenido del sur. Su color dorado, sus aromas potentes propios de esa hermética crianza biológica, nos arrojan a otro lugar y unas sensaciones sólo equiparables al marco de Jerez. Frutos secos tostados y olivas, la estructura que nos pica un poquito, nos acompaña no sólo en las inevitables ferias, sino en los aperitivos y comidas de gente inteligente y con caché.

[Enviar a un amigo](#)