

VIÑEDOS Y BODEGA
MANUEL MANZANEQUE



MANUEL
MANZANEQUE
CHARDONNAY
JOVEN

D.O FINCA ELEZ



Tecnología 124-132
Pol. Ind. A7 Llinars Park



08450 Llinars del Vallés
+34 932 229 07 7



VARIEDAD
Chardonnay 100%



ELABORACIÓN

Los trabajos en bodega se realizan bajo las pautas de vino ecológico para obtener así su certificación. Se lleva a cabo una vendimia nocturna para recolectar la uva a la menor temperatura posible. La maceración es pelicular en frío durante 12 horas para una fermentación controlada a 16º. Cuando esta finaliza se mantiene durante 5 meses sobre sus lías finas, para darle más volumen en boca.



CRIANZA
Joven



NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo pálido, con sutiles reflejos dorados, muy limpio y brillante. Frutal y fragante en nariz, con aromas de muy buena intensidad, ofrece una armoniosa combinación de frutas blancas y frutos tropicales. En boca es amable y glicérico, con una equilibrada acidez y muy buena estructura; en su discurrir genera unas gratas sensaciones táctiles y un sugerente recuerdo frutal. Final largo con una grata y compleja carga aromática, donde reaparecen los toques frutales con ecos de levadura y frutos secos.

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com