

VIÑEDOS Y BODEGA

MANUEL MANZANEQUE



MANZANEQUE  
CHARDONNAY  
FERMENTACIÓN  
EN BARRICA

D.O FINCA ELEZ



#### VARIEDAD

Chardonnay 100%



#### ELABORACIÓN

Maceración pelicular a 7°C durante 12 horas.  
Fermentación en depósitos de acero a temperatura controlada, a 16°C. y terminación en barricas de roble francés nuevas.



#### CRIANZA

5 meses en barricas de roble francés de 300 litros sobrelias con batonage.



#### NOTA DE CATA

Intenso color amarillo dorado muy limpio y brillante.  
En nariz muestra aromas de buena intensidad marcados por recuerdos lácteos y de frutas tropicales muy bien ensamblados con los toques de pan tostado y sutiles ahumados aportados por la barrica.  
En boca es amplio, complejo y bien estructurado, con discurrir cremoso, elegante y equilibrada acidez, perfectamente integrada, con los recuerdos frutales y los tostados, procedentes de su crianza.