

VIÑEDOS Y BODEGA
MANUEL MANZANEQUE



MANZANEQUE CHARDONNAY FERMENTACIÓN EN BARRICA

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

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



CRIANZA

5 meses en barricas de roble francés de 300 litros sobrelías 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.

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com