

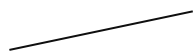
VIÑEDOS Y BODEGA
MANUEL MANZANEQUE



**MANZANEQUE
CRIANZA**



D.O FINCA ELEZ



Tecnología 124-132
Pol. Ind. A7 Llinars Park



08450 Llinars del Vallés
+34 932 229 07 7



VARIEDAD

Cabernet Sauvignon y Tempranillo



ELABORACIÓN

Con la uva solamente despalillada sin estrujar maceración en frío de 4 días a 14°C para una mayor extracción de aromas primarios.

Fermentación 21 días a 25°, separada en distintos depósitos por parcela y variedad. Al finalizar la fermentación maceración post-fermentativa para fijar color y aromas. Fermentación maloláctica de un 100 % en inoxidable.



CRIANZA

18 meses en bodega de roble francés



NOTA DE CATA

Color rojo picota con destellos rubí-granate en su ribete externo.

En fase olfativa desarrolla aromas complejos y sugerentes de buena intensidad; marcados en primera impresión por recuerdos de frutos negros y frambuesas que dan paso a notas cafés y chocolate y sutiles toques especiados.

En boca es un vino carnoso, elegante, con envolventes y aterciopelados taninos, justa acidez y buena fructuosidad, lo que genera un sedoso discurrir y unas placenteras sensaciones táctiles con un final largo donde se manifiestan las sugerentes notas aromáticas apreciadas en nariz.

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com