

VIÑEDOS Y BODEGA
MANUEL MANZANEQUE



**MANZANEQUE
ESCENA**

D.O FINCA ELEZ



Tecnología 124-132
Pol. Ind. A7 Llinars Park



08450 Llinars del Vallés
+34 932 229 07 7



VARIEDAD

Tempranillo y Cabernet Sauvignon



ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío de 4 días a 14°C potenciando la extracción de aromas primarios (flores y frutas). Fermentación en depósito de acero inoxidable a 24° C durante 17 días. Fermentación maloláctica en barrica nueva francesa.



CRIANZA

30 meses en barrica nueva francesa.



NOTA DE CATA

A la vista presenta un profundo color rojo picota con destellos rubí-granate en su ribete externo.

En fase olfativa desarrolla aromas complejos y sugerentes, de buena intensidad; marcado en primera impresión por recuerdos de frutos negros muy maduros con apuntes balsámicos, de monte bajo y sutiles toques especiados, sobre un fondo de frutos secos suavemente tostados.

En boca es un vino carnoso, elegante, con envolventes y jugosos taninos, justa acidez y buena fructuosidad, lo que genera un grato 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