

VIÑEDOS Y BODEGA
MANUEL MANZANEQUE



MANZANEQUE NUESTRO SYRAH

D.O FINCA ELEZ



Tecnología 124-132
Pol. Ind. A7 Llinars Park



08450 Llinars del Vallés
+34 932 229 07 7



VARIEDAD

Syrah 100%



ELABORACIÓN

La maceración se lleva a cabo con la uva solamente despallada sin estrujar. Maceración en frío de 4 días a 14º C para una mayor extracción de aromas primarios. La fermentación se realiza en depósitos de acero de pequeño volumen durante 14 días a 25 º C. Al finalizar, se realiza la maceración postfermentativa para fijar color y aromas, durante 10 días.



CRIANZA

30 meses en bodega de roble francés



NOTA DE CATA

Color rojo picota de buena capa con destellos granates vivos en su ribete externo.

En nariz, buena intensidad aromática marcada por una primera impresión, notas balsámicas y de frutos negros muy maduros junto a los varietales aromas de regaliz y mentolados que dan paso a sutiles toques especiados acabando en un grato fondo de chocolate negro.

En boca, es carnoso, con buena fructuosidad, taninos maduros y un elegante y aterciopelado discurrir que junto a su justa acidez nos producen muy buenas sensaciones táctiles y una sugerente complejidad gustativa.

Final largo con notas varietales y toques tostados.

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com