

VIÑEDOS Y BODEGA
MANUEL MANZANEQUE



MANZANEQUE TEMPRANILLO CABERNET

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

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

Fermentación durante 12 días a 25°C, separada en distintos depósitos por parcela y variedad. Al finalizar la fermentación, maceración post-fermentativa de 10 días para fijar color y aromas.

La fermentación maloláctica se lleva a cabo en barrica.



CRIANZA

5 meses en barrica de roble francés



NOTA DE CATA

Color rojo granate de buena capa con destellos violáceos en su ribete.

Buena intensidad aromática, desplegando en un primer encuentro notas de frutos rojos muy maduros que dan paso a elegantes y sutiles recuerdos de especias dulces (canela, vainilla..).

Sabroso y especiado con una buena concentración de fruta en mitad de boca y taninos redondos que le proporcionan un paso de boca jugoso y un final de placentero recuerdo frutal.

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com