# VIŃEDOS Y BODEGA MANUEL MANZANEQUE









#### VARIEDAD

Merlot, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon



# **ELABORACIÓN**

Ferrmentación 21 días a 25º, separada en distintos depósitos por parcela y variedad. Maceración postfermentativa para fijar color y aromas.

Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable y finalizado en barrica de roble francés. Ensamblaje posterior de barricas seleccionadas con las variedades representadas.



### **CRIANZA**

7 meses en barricas de bosques y tonelerías francesas.



## **NOTA DE CATA**

Es un vino que sorprende por su frescura y elegancia, con taninos vivos a la vez que envolventes y aterciopelados. Su acidez le aporta frescura y armoniza con aromas a frutos del bosque, fruta roja y negra madura. El final es largo con una personalidad característica de los vinos de altura.

