

MANUEL MANZANEQUE SUÁREZ

V.T. de Castilla

¡EA! Blanco. Es un vino hedonista, agradable, fresco, con un equilibrio entre el grado alcohólico y la acidez, es un vino divertido, un vino para disfrutar, hecho con una uva de gran calidad, y un enorme respeto hacia la materia prima, buscando la tipicidad de la variedad Airén especialmente en boca, complementada con la grasa y la elegancia de la Sauvignon y el carácter aromático de la moscatel.



¡EA! BLANCO 2018

FORMATOS

0,75 L

MAGNUM

VARIEDADES

50% Airén de viñas de 30 años, 35% Macabeo y 15% Sauvignon blanc.

VIÑEDO

Airén 30 años, Macabeo y Sauvignon Blanc 20 años en diferentes zonas y municipios de Castilla La Mancha como La Roda y Pozoamargo. Se trabaja con una viticultura tradicional, prácticamente ecológica y con bajos rendimientos de unos 25 Hl/ha. Buscando siempre una uva sana, madura, y equilibrada. Con buena acidez. Una excelente materia prima.

SUELOS

Arcillo - calcáneos.

ELABORACIÓN

Maceración pelicular en frío de 12 horas para la extracción de aromas primarios (terpenos). Fermentación a 16 °C en depósitos inoxidables con levadura autóctona, buscando el respeto y la tipicidad de la materia prima.

MARIDAJE

Aperitivos, boquerones rebozados, cremas de verduras y/u hortalizas, pasta con verduras.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com