

MANUEL MANZANEQUE SUÁREZ

V.T. Castilla

Después de diez años elaborando los vinos en la bodega de su familia, Manuel Manzaneque Suárez decide vivir su sueño y crear su propio proyecto: ¡Ea!, donde se busca elaborar grandes vinos, muy hedonistas y divertidos, con una relación calidad-precio imbatible.

Para eso elige la Denominación de Origen La Mancha, una de las regiones con mejor relación calidad precio del mundo. Busca viñedos viejos de la variedad Cencibel (tempranillo) en distintas zonas de la Denominación y trabaja con viticultores muy implicados.



¡EA! TINTO 2019

FORMATOS

0,75 L
MAGNUM (2015)

VARIEDADES

100% Cencibel (Tempranillo) de cepas viejas.

VIÑEDO

De 40 a 70 años, en diferentes zonas y municipios de la D.O La Mancha como Las Mesas, Pedroñeras, El Provencio, San Clemente y Villarrobledo. Se trabaja con una viticultura tradicional, prácticamente ecológica y con bajos rendimientos de unos 15 Hl/ha. Buscando siempre una uva sana, madura, y equilibrada. Una excelente materia prima.

SUELOS

Calizos, arcillo calcáreos, pobres, pedregosos, sueltos y bien drenados.

ELABORACIÓN

Maceración prefermentaria en frío de 4 días a 12°C para la extracción de aromas. Fermentación a 25 °C en depósitos inoxidables con levadura autóctona, buscando el **respeto** y la **tipicidad** de la materia prima. Fermentación maloláctica espontánea en depósito de acero inoxidable. Crianza en bodega de roble francés y americano de unos 5 meses.

MARIDAJE

Chuletas de lechal, carne a la brasa, perdiz estofada.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com