

MANUEL MANZANEQUE SUÁREZ

V.T. de Castilla

Vuelve el clásico, uno de los vinos blancos que deslumbraron a España, el Chardonnay Manuel Manzanegue, en homenaje a D. Manuel que empezó a elaborarlo en 1992.



MANUEL MANZANEQUE 2022 CHARDONNAY

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Chardonnay.

VIÑEDO

Edad del viñedo: 30 años, en una sola parcela de 0,9 ha. A 1080 m de altitud. Viticultura ecológica, buscando siempre una uva sana, madura, y equilibrada. Una excelente materia prima con muy buena acidez.

SUELOS

Arcillo-calcáreos, pedregosos, pobres, frescos, sueltos y bien drenados.

ELABORACIÓN

Maceración pelicular en la prensa de 8 horas.

Fermentación con levadura autóctona a 16°C en depósitos inox y posteriormente en barrica Stockinger con tostado ultraligero.

El 60% del vino ha tenido una crianza en barrica de 8 meses con battonage semanal, el otro 40% en inox para mantener la fruta con battonage cada 15 días.

MARIDAJE

Marida muy bien con cerdo, pescados azules, ensaladas, aves.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com