

# Manuel Manzaneque

## Mil Cepas Cencibel 2018



Variedad: 100% **Cencibel** (Tempranillo).

Vino de Parcela: Mil Cepas

Paraje: Las Hoyas de Río Záncara (El Provencio, Cuenca)

Añada. 2017

Producción: 1800 botellas

Edad del viñedo: **35 años**, en una sola parcela de 0,9 ha. Se trabaja con una viticultura tradicional, prácticamente ecológica, buscando siempre una uva sana, madura, y equilibrada. Una excelente materia prima.

Todos los trabajos del viñedo, poda de invierno, poda y vendimia en verde, seguimiento de la maduración han sido realizados únicamente por Manuel y Paloma.

No se ha realizado ni un solo tratamiento en la viña desde la añada 2014, ni se ha aplicado ningún tipo de producto en el viñedo.

Tipo de suelos: **Arenosos**, con grava en el subsuelo, pobres, frescos, sueltos y bien drenados.

Vendimiado el 14 de septiembre, en el momento óptimo de maduración de la parcela. Añada de primavera lluviosa y verano cálido, con lluvias al final de verano que alargaron el periodo de maduración, con mayores diferencias de temperatura entre el día y la noche, que atrasaron la vendimia y consiguieron mantener una mayor frescura en el vino con mayor concentración de antocianos y polifenoles.

Fermentación a 22°C en depósitos inoxidables con levadura autóctona, buscando el **respeto** y la **tipicidad** de la materia prima.

Fermentación Maloláctica espontánea en barrica de roble francés de un vino.

Crianza de 14 meses en barrica de roble francés de un vino.

**Mil Cepas es el orgullo de nuestra familia, nuestro primer Vino de Parcela, un Cencibel, en un terruño único de suelo arenoso, un vino muy directo con generosa fruta roja, y delicadas notas florales, en boca es fresco, agradable y con buena tensión.**