



MANAEL

MACERACIÓN CARBÓNICA

D.O. CALIFICADA RIOJA

Viñedos propios



95% Tempranillo



5% Viura



MACERACIÓN CARBÓNICA

Nuestras uvas proceden de parcelas propias, ubicadas en San Vicente de la Sonsierra. La edad media del viñedo es de 55 años. Su vendimia se realiza manualmente, haciendo en viña una primera selección del fruto. Es un vino de maceración carbónica, elaborado al más puro estilo artesanal pisado con los pies, en lago de hormigón abierto y posterior fermentación maloláctica en cubas, también de hormigón.

OBSERVACIONES

CATA



Vino limpio, brillante y con buena lágrima. Capa medio-alta y de color rojo-picota con ribete violáceo.



Intensidad aromática alta. Predominan los aromas primarios a frutos rojos, matices balsámicos y regaliz, junto a otros de carácter floral. Al remover la copa se perciben estas sensaciones con mayor intensidad.



Vino expresivo y con carácter, redondo en boca y taninos agradables. Nos ofrece un suave retrogusto a regaliz. Presenta la frescura propia de la Maceración carbónica.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar con embutidos, frutos secos, arroces, carnes y pescado azul. Excelente con postres elaborados con queso y frutos rojos.