

# Bodegas Manuel Moneva



## Ficha de producto



<b>MARCA</b>	<b>EL ABUELO MANUEL</b>
<b>TIPO</b>	Reserva Familiar
<b>PAGO</b>	Mendoza y La Nevera (altitud 600 m.)
<b>VARIEDAD</b>	Garnachas centenarias.
<b>ELABORACIÓN</b>	La vendimia se realiza a primeros de octubre, de forma manual y fermenta durante 20 días a una temperatura entre 25 y 28 grados. Su envejecimiento se realiza en cubas de roble americano con capacidades ente 1000 y 11000 litros.
<b>CATA</b>	Elegante y atractivo color rojo cereza apicotada, de buena capa y tonos teja. Aromas complejos de buena intensidad con tonos de frutas negras maduras y especiados. Recuerdos a nueces y frutos secos. Encuentro carnoso y profundo, con un paso en boca sabroso, amplio y con un final bien estructurado
<b>CONSUMO</b>	Consumir preferentemente entre 12 y 17º C. Ideal para aperitivos, postres, frutos secos y quesos curados.
<b>Presentación</b>	12 und. X 75 cl.
<b>Código EAN</b>	8437000799047