

# Bodegas Manuel Moneva



## Ficha de producto



<b>MARCA</b>	<b>VIÑA VADINA GARNACHA</b>
<b>TIPO</b>	Tinto GARNACHA
<b>PAGO</b>	Mendoza (altitud 650 m)
<b>VARIEDAD</b>	100% Garnacha.
<b>ELABORACIÓN</b>	Selección manual de uvas del pago de "Mendoza" a una altitud de 650 m. y fermentación simultánea a una temperatura a 28º.
<b>CATA</b>	Color rojo cereza picota muy madura Combina notas de frutas rojas (fresas, cerezas) con otras que hacen pensar en los vegetales. Fresco, frutal e intenso. En boca se muestra sabroso, con enorme carácter frutal. Taninos abundantes, acidez macerada. Final grato y alegre.
<b>CONSUMO</b>	Consumir preferentemente entre 15 y 18ºC. Ideal para entrantes, arroces, pasta, carnes a la parrilla, guisos y quesos variados.
<b>Presentación</b>	12 und. X 75 cl.
<b>Código EAN</b>	8437000799900