

# Bodegas Manuel Moneva



## Ficha de producto



<b>MARCA</b>	<b>VIÑA VADINA SELECCIÓN</b>
<b>TIPO</b>	Tinto Vendimia Seleccionada
<b>PAGO</b>	La nevera (cepas de 90 años) (altitud 650 m.)
<b>VARIEDAD</b>	100% garnacha.
<b>ELABORACIÓN</b>	Se elabora cada variedad por separado. Despalillado, maceración y fermentación simultánea a una temperatura de 28º durante 25 días. Criado en barricas de roble americano, con tostado medio.
<b>CATA</b>	Atractivo color cereza con bonitos tonos rubí. Aroma a fruta madura donde se perciben toques de frutos rojos y especiados que recuerdan su crianza en madera, lo que le otorga una notable complejidad. En boca, el encuentro resulta potente, sabroso y carnoso. El conjunto denota un gran equilibrio reforzado por su vigorosa acidez. Su final elegante deja una persistente fruta madura.
<b>CONSUMO</b>	Consumir preferentemente entre 15 y 18º C. Ideal para asados, carnes a la parrilla, pescados al horno y caza.
<b>Presentación</b>	6 und. X 75 cl.
<b>Código EAN</b>	8437000799924