

# Bodegas Manuel Moneva



## Ficha de producto



<b>MARCA</b>	<b>VIÑA VADINA TINTO</b>
<b>TIPO</b>	Tinto joven
<b>PAGO</b>	Los Espinos, Cahizpelao y la Vadina (altitud 550m – 600 m)
<b>VARIEDAD</b>	70% tempranillo, 30% garnacha.
<b>ELABORACIÓN</b>	Vendimia entre la última semana de septiembre y primera de octubre. Despalillado y maceración con remontados diarios a una temperatura de 25º durante 10 días. Después se extrae el vino por gravedad.
<b>CATA</b>	Color de cereza madura, de aspecto brillante, bien arropado. Aromas limpios de alta intensidad a frutas maduras y recuerdo de frutas de zarzas (moras y frambuesas). En boca se muestra pleno y cálido con muchos sabores, amplio y con buen esqueleto. Largo y equilibrado. Posee taninos y estructura para mejorar en botella.
<b>CONSUMO</b>	Consumir preferentemente entre 12 y 16º C. Ideal para verduras, carnes y guisos.
<b>Presentación</b>	12 und. X 75 cl.
<b>Código EAN</b>	8437000799016