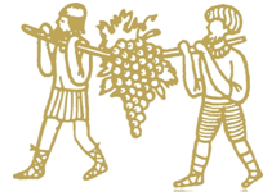


Bodegas Manuel Moneva



Ficha de producto



MARCA	EL ABUELO MANUEL
TIPO	Reserva Familiar
PAGO	Mendoza y La Nevera (altitud 600 m.)
VARIEDAD	Garnachas centenarias.
ELABORACIÓN	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.
CATA	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
CONSUMO	Consumir preferentemente entre 12 y 17º C. Ideal para aperitivos, postres, frutos secos y quesos curados.
Presentación	12 und. X 75 cl.
Código EAN	8437000799047