

Vino ¡Ea! 2016

de Manuel Manzaneque Suárez viticultor y enólogo.



Variedad: 100% **Cencibel** (Tempranillo) **de cepas viejas**.

Edad del viñedo: De **40 a 70 años**, en diferentes zonas y municipios de Castilla La Mancha como Las Mesas, Pedroñeras, El Provencio, San Clemente y Villarrobledo. Se trabaja con una viticultura tradicional, prácticamente ecológica y con bajos rendimientos de unos 15 Hl/ha. Buscando siempre una uva sana, madura, y equilibrada. Una excelente materia prima.

Tipo de suelos: **Calizos**, y arcillo calcáreos, pobres, pedregosos, sueltos y bien drenados. Añada con verano extremadamente seco y muy muy cálido. Unas afortunadas lluvias en agosto alargaron el ciclo de maduración. Como resultado, una producción muy escasa, de alta concentración y que gracias a los bajos rendimientos ha conservado la frescura y tensión.

Vendimiado a mediados de septiembre, en el momento óptimo de maduración de cada parcela.

Vinificación: Maceración prefermentaria en frío de 4 días a 12°C para la extracción de aromas. Fermentación a 25 °C en depósitos inoxidables con levadura autóctona, buscando el **respeto** y la **tipicidad** de la materia prima.

Fermentación Maloláctica espontánea en depósito de acero inoxidable.

Crianza en barrica de roble francés y americano de unos 6 meses.

¡Ea! Es un vino **hedonista**, agradable, fresco, goloso y **divertido**, un vino para disfrutar, hecho con una uva de gran calidad, y un enorme **respeto** hacia esa **materia prima**, buscando siempre la tipicidad. Un gran vino con una relación calidad-precio **imbatible**.