

MANUEL MANZANEQUE SUÁREZ

V.T. Castilla

"Mil Cepas es el orgullo de nuestra familia, nuestro primer Vino de Parcela, un Cencibel, en un terruño único de suelo arenoso, un vino muy directo con generosa fruta roja, y delicadas notas florales, en boca es fresco, agradable y con buena tensión."

Manuel Manzaneque Suárez.

MIL CEPAS CENCIBEL 2016

FORMATOS

0,75 L
MAGNUM

VARIEDADES

100% Cencibel (Tempranillo) de cepas viejas de una sola parcela de 0,9ha.

VIÑEDO

30 años, en una sola parcela de 0,9 ha. Se trabaja con una viticultura tradicional, prácticamente ecológica, buscando siempre una uva sana, madura, y equilibrada. Una excelente materia prima.

Todos los trabajos del viñedo, poda de invierno, poda y vendimia en verde, seguimiento de la maduración han sido realizados únicamente por Manuel y Paloma.

En la añada 2014 no se ha realizado ni un solo tratamiento, ni se ha aplicado ningún tipo de producto en el viñedo.

SUELOS

Arenosos, con grava en el subsuelo, pobres, frescos, sueltos y bien drenados.

ELABORACIÓN

Grano entero, sin estrujar, 15% de racimo entero con raspón. Maceración prefermentaria en frío de 4 días a 12°C para la extracción de aromas. Fermentación a 24°C en depósitos inoxidables con levadura autóctona, buscando el respeto y la tipicidad de la materia prima. Fermentación Maloláctica espontánea en barrica de roble francés de un vino. Crianza de 14 meses en barrica de roble francés de un vino.

MARIDAJE

Chuletas de lechal, carne a la brasa, perdiz estofada.



ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com