

Bodegas Manuel Moneva



Ficha de producto



MARCA	VIÑA VADINA SELECCIÓN
TIPO	Tinto Vendimia Seleccionada
PAGO	La nevera (cepas de 90 años) (altitud 650 m.)
VARIEDAD	100% garnacha.
ELABORACIÓN	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.
CATA	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.
CONSUMO	Consumir preferentemente entre 15 y 18º C. Ideal para asados, carnes a la parrilla, pescados al horno y caza.
Presentación	6 und. X 75 cl.
Código EAN	8437000799924