

Bodegas Manuel Moneva



Ficha de producto



MARCA	VIÑA VADINA TINTO
TIPO	Tinto joven
PAGO	Los Espinos, Cahizpelao y la Vadina (altitud 550m – 600 m)
VARIEDAD	70% tempranillo, 30% garnacha.
ELABORACIÓN	Vendimia entre la ultima semana de septiembre y primea de octubre. Despalillado y maceración con remontados diarios a una temperatura de 25º durante 10 días. Después se extrae el vino por gravedad.
CATA	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.
CONSUMO	Consumir preferentemente entre 12 y 16º C. Ideal para verduras, carnes y guisos.
Presentación	12 und. X 75 cl.
Código EAN	8437000799016