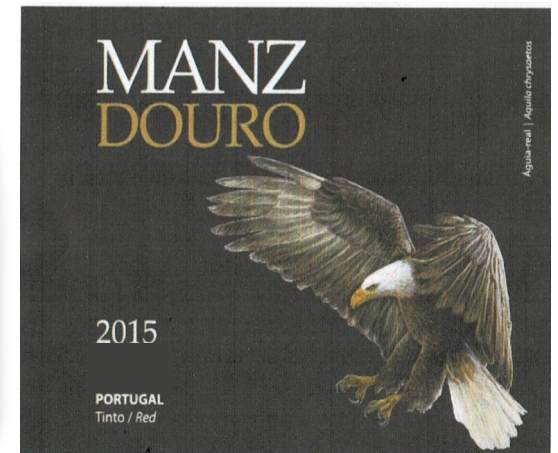


MANZ DOURO 2016

- BODEGA: Manz Wine
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: DOC Douro
- REGIÓN: Douro, Portugal
- AÑADA: 2016
- SUELO: Esquisto, roca de grano fino
- ALTITUD: 420 metros
- CLIMA: Continental
- COUPAGE: 50% Touriga Nacional, 50% Tinta Roriz
- GRADO DE ALCOHOL: 14%
- VITICULTURA: Tradicional encaminada a calidad sobre cantidad, con despalillado total. Vendimia manual.
- VINIFICACIÓN: Fermentación de variedades independientes por 8 días en acero inoxidable a temperatura controlada. Crianza de 20 meses en depósitos de acero inoxidable.
- ENÓLOGO: Ricardo Noronha



NOTAS DE CATA

- ASPECTO: Intenso color violeta
- AROMA: Elegante con notas combinadas a frutas negras maduras y cocidas como jalea de cerezas negras, moras y grosellas con notas florales.
- BOCA: Sedoso con un cuerpo contundente y denso donde los taninos armonizan con el aroma de las frutas, en un final amplio y muy prolongado.
- TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 17°C y 18°C
- MARIDAJE: Charcutería fresca cocida, quesos maduros, carnes rojas o de cerdo a la parrilla o braseado con tomates y hierbas.
- PUNTUACIÓN: Wine Enthusiast 90