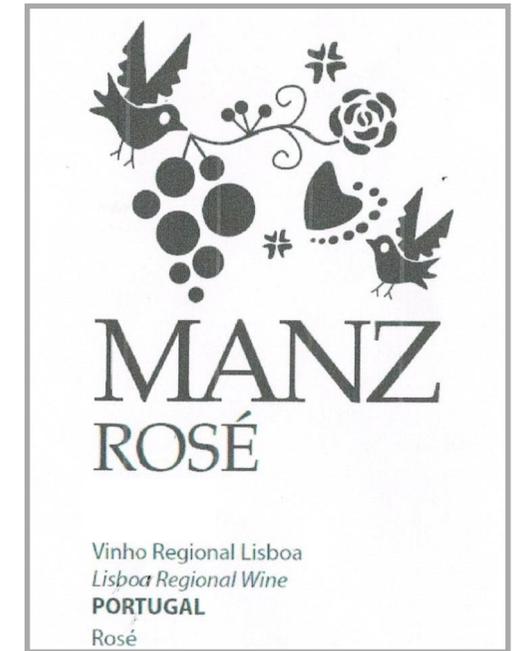


MANZ ROSE 2020

- BODEGA: Manz Wine
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Vino Regional Lisboa
- REGIÓN: Estremadura-Lisboa, Portugal
- AÑADA: 2020
- SUELO: Arcilla-caliza
- ALTITUD: Entre 0 y 200 metros
- CLIMA: Atlántico
- COUPAGE: 100% Castelao
- GRADO DE ALCOHOL: 14%
- VITICULTURA: Tradicional buscando fruta de calidad sobre cantidad, vendimia manual.
- VINIFICACIÓN: Maceración pre-fermentativa inerte a 12°C. Tras el prensado suave se elabora clarificación estática. Fermentación en acero inoxidable entre 14°C y 16°C. Crianza de 4 meses en acero inoxidable sobre sus lías.
- ENÓLOGO: Ricardo Noronha



NOTAS DE CATA

- ASPECTO: Liger color rosado claro
- AROMA: Expresivo con notas marcadas a frutas rojas frescas como fresas y frambuesas.
- BOCA: Se siente balanceado y armonioso entre su cuerpo, golosidad y acidez que proporcionan un final fresco.
- TEMPERATURA DE SERVICIO: 12°C
- MARIDAJE: Charcutería o quesos suaves, pescados blancos o azules, mariscos o carnes blancas en ensaladas con vegetales frescos, cocidos suavemente con frutos secos o especias.