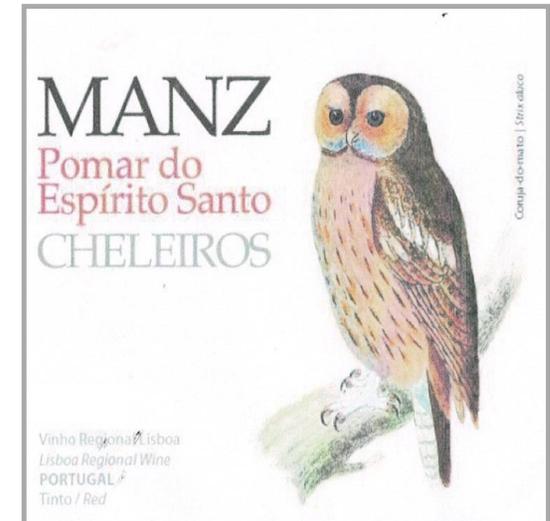


MANZ POMAR DE ESPIRITO SANTO 2020

- BODEGA: Manz Wine
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Vino Regional Lisboa
- REGIÓN: Estremadura-Lisboa, Portugal
- AÑADA: 2020
- SUELO: Arcilla-caliza
- ALTITUD: Entre 0 y 200Mts
- CLIMA: Atlántico
- COUPAGE: Touriga Nacional, Aragonez y Castelao
- GRADO DE ALCOHOL: 14%
- VITICULTURA: Tradicional encaminada a calidad sobre cantidad, con despalillado completo. Vendimia manual.
- VINIFICACIÓN: Fermentación de 8 días con temperatura controlada en acero inoxidable. 30% del vino tiene crianza de 12 meses en barrica de roble francés y americano, el otro 70% en acero inoxidable.
- ENÓLOGO: Ricardo Noronha



NOTAS DE CATA

- ASPECTO: Color rojo rubí.
- AROMA: Delicado y complejo con notas de frutas negras maduras como cassis con toques de especias.
- BOCA: Untuoso y armonioso, con buena acidez, frescura, taninos elegantes y bien integrados con una persistencia prolongada.
- TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 16°C y 18°C.
- MARIDAJE: Charcutería fresca cocida, quesos maduros, carnes rojas o de cerdo asado o ahumado con hierbas frescas.