



## MANCHOMUELAS

---



**VARIEDADES:** Albillo Real, Malvar y Viura.

**CONCEPTO:** Vino de paraje.

**VIÑEDO:** Parcela con una fuerte pendiente en el corazón de la finca. Plantas de menos de 20 años entre grandes bolos de granito y el arroyo de la Aliseda. Varía sensiblemente la proporción de materia orgánica entre la parte alta y baja de la viña.

**ELABORACIÓN:** Maceración prefermentativa durante 24 horas en camión frigorífico. Prensado largo y suave. Fermentación a baja temperatura. Permanencia de las lías durante todo el proceso de crianza, sin *batonage*.

**CRIANZA:** 8 meses en una barrica usada de roble francés de 300 l.

**PRODUCCIÓN:** 400 botellas.