



## MANCHOMUELAS

---



**VARIEDADES:** Mezcla de variedades locales.

**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:** 9 meses en una barrica usada de roble francés de 500 l.

**PRODUCCIÓN:** 650 botellas.

BERNABEVEVA S.L.  
C/ ALFONSO XI Nº7 - 28014 - MADRID - SPAIN  
BERNABEVEVA.COM - BODEGA@BERNABEVEVA.COM  
CIF: B-83428789 - TEL+34 91 500 18 00