



## 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

# MANCHOMUELAS

## BLANCO DE BERNABELEVA



VINO BLANCO - WHITE WINE - VIN BLANC

PRODUIT ET EMBOUTEILLÉ PAR BERNABELEVA S.L.

PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR BERNABELEVA S.L.

N-403, KM 81,600 - SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS - 28680 MADRID

PRODUCTO DE ESPAÑA - PRODUCT OF SPAIN - PRODUIT D'ESPAGNE

VIÑEDOS EN LAS ESTRIBACIONES DE LA SIERRA DE GREDOS

**VINOS DE MADRID D.O.**

13.00% alc./vol.

Alc. 13,00% vol.

BERNABELEVA.COM

750 ML

75 cl

CONTIENE SULFITOS  
CONTAINS SULFITES  
CONTIENT DES SULFITES  
ENTHÄLT SULFITE  
INNEHÅLLER SULFITER  
N.R.E. 28/41.526-M



L-001



PRODUCTO  
CERTIFICADO



vinos de  
**madrid**  
Denominación de Origen

Consejo Regulador D.O.

Calidad y Garantía  
de Origen

000000

