



## CHARDONNAY

El Chardonnay de Manuel Manzaneque destaca por su frescura, gracias a la altura de sus viñas 1080 metros, y por su excelente equilibrio entre la fruta y la madera. Es uno de los grandes blancos de España, fue el primero de todos los chardonnays españoles en ganar medalla en el concurso mundial de chardonnays de Borgoña.

Para elaborarlo hacemos vendimia nocturna, para recolectar la uva a muy baja temperatura, maceración pelicular de unas diez horas para extraer el máximo de precursores de aromas y aromas primarios ( frutales y florales) presentes en la piel de la uva. Fermentación a 16 °C en barrica francesa de los valles de Allier y Tronçais, es decir en grano extra fino para respetar al máximo la fruta. Y una crianza de 3 a 12 meses de pendiendo de la añada, con battonage diario de las lías finas, que proporciona esa grasa y esa mantequilla en boca. Muy elegante y equilibrado

VIÑEDOS Y BODEGA  
MANUEL MANZANEQUE

