



MANVIER

Tinto Joven

MANVIER, es nuestro Joven, y ha sido elaborado con una maceración casi carbónica, con un leve sulfitado y con una elaboración lo más artesanal posible: con unas fermentaciones naturales, sin acelerantes, ni estabilizantes. Es un vino que nace con la añada 2016 y parte viñedos propios.

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Es un vino en el que queremos marcar la Juventud de las nuevas generaciones venideras.

Información Nutricional

Valor energético	330 KJ / 79 Kcal
Grasa	0 g
Grasas saturadas	0 g
Hidratos de carbono	2.5 g
Azúcares	0 g
Proteínas	0,2 g
Sal	0 g
Conservantes	Sulfitos
Corrector de acidez	A. tartárico

Variedad: Tempranillo 100%.
Ediciones Limitadas
Grado Alcohólico: 14,5% Vol.

Color: De color rojo cereza picota intenso con ribetes violáceos.

Aroma: Intenso en nariz y con evidente vocación varietal, aparecen con fuerza los aromas primarios de fruta roja fresca, especias y regaliz con notas de la fermentación.

Boca: En boca se muestra fresco, alegre y frutal.; el tanino es vivo, pero lo suficiente maduro como para dar una sensación amable y melosa en boca. De acidez equilibrada y persistente en su paso por boca.



WINEinMODERATION

ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

BODEGAS HERCAL SL C/Santo Domingo 2 09300 ROA (Burgos) 655 85 9606 15 / 947 54 12 81

www.bodegahercal.com ventas@somanilla.es