

# Bodegas Manuel Manzaneque Finca Elez Chardonnay (2012)



## IDENTIDAD

---

Bodega	<b>Bodegas Manuel Manzaneque</b>
Nombre	<b>Finca Elez Chardonnay</b>
Año	<b>2012</b>
Uvas	Chardonnay (100 %)
Ubicación	<b>España &gt; Castilla La Mancha &gt; Finca Élez</b>
Clasificación	DO - Crianza
Categoría	Vino Blanco
Precio	<b>12,25 €</b>

## BOTELLA

---

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

---

Alcohol	12.50 %
---------	---------

## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

---

Info. sobre	Blanco con crianza, 9 meses en barricas francesas sobre lías con batonage
-------------	---

## VINEYARD

---

Viticultura	La finca es un auténtico domaine, de 40 hectáreas de viñedo, para uso exclusivo de la firma Manuel Manzaneque, y las variedades de origen francés, lo son en el sentido más estricto de la palabra, ya que los plantones de cabernet sauvignon y de chardonnay fueron traídos desde Burdeos y Borgoña por nuestro enólogo, El syrah es originario del Rodano. Vendimia Nocturna Viticultura: Rendimiento 45hl/ha. Producción: 8.000 botellas
Tierra	Zona donde se han estudiado concienzudamente las especiales características de los suelos, franco, arcillo-arenosos, con otros materiales como calizas, duras, margas y arcillas ocreas.
Clima	El microclima y el particular comportamiento de las cepas a la altitud que están aquí plantadas favorecen a ese perfil personalizado.

## COMENTARIO

---

# Bodegas Manuel Manzaneque Finca Elez Chardonnay (2012)

**Comentario** En el Bonillo, tierra de sabinas (árbol autóctono, protegido y de crecimiento milenario), romero y tomillo, se encuentra nuestra Finca Élez, con la máxima calificación, Vino de Pago. Se trata de una cuidada explotación agrícola, moldeada por su dueño, Manuel Manzaneque, para extraer de ella los mejores vinos de calidad, sobre la base de limitar la producción de estos vinos que llevan su nombre. Nuestra bodega está situada a 1080 metros en el corazón de la Sierra de Alcaráz, donde la brisa que encauza la sierra y las diferencias de temperatura entre el día y la noche hacen que nuestras uvas den lo mejor que hay en ella.

## CATAS (1)

**Fecha** 29 de abril de 2017  
**Catador** Curso De Cata  
**Puntuación** 84.0  
**Visual** Amarillo claro, Limpio y Brillante  
**Olfato** Nariz fresca y aromática donde aparecen toques cítricos y notas a miel acompañados de notas tostadas de la bodega. Aparecen también aromas florales, minerales.  
**Boca** Boca muy amplia, con mucho volumen y fresca, excelente equilibrio entre el grado alcohólico y la acidez.

## BOTELLAS SACADAS (1)

29/3/17	Precio de	12,25 €	29/3/17	Consumido	
---------	-----------	---------	---------	-----------	--