

Nuestros vinos

De escudero a caballero

ANGEL SALIDO CASTELLANOS

Tras la llegada de Lauren a Bodegas Manuel Manzaneque hacia finales del 97, como segundo enólogo, pronto se integró en la filosofía de la bodega. Fiel escudero del "errante" Michel Poudou y aprendiz insaciable, enseguida contó con la confianza de la casa, convirtiéndose en pieza angular tanto en la viña como en la elaboración de los vinos. Con las visitas del enólogo volante francés, cada vez menos frecuentes, le sirve para curtirse en el buen hacer enológico y es en la vendimia 2000 cuando acepta el reto y elabora este su primer Chardonnay totalmente en solitario, pasando de escudero a caballero de aprendiz a maestro.

Es un blanco de gama alta, la excepción a la regla, fruto del empeño de una bodega, de una microclima muy localizado y de una variedad foránea de calidad donde en estas alturas ha encontrado un lugar seguro donde dar toda su potencialidad. Este vino si bien está en la línea de alta calidad a la que nos tiene acostumbrados la bodega, presenta ciertos matices ya propios de la nueva dirección técnica en su concepción particular de lo que debe ser un vino de estas características. El vino presenta un buen ensamblaje, ideal de todo

UN VINO DE
MANUEL MANZANEQUE



CHARDONNAY 2000
FERMENTADO EN BARRICA DE ROBLE

ELABORADO, CRIMADO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD **FINCA ELEZ** EL BONILLO (ESPINAZO) R.E. CLM

Letre 1/01 B

Sierra de Alcaraz VINO DE LA TIERRA
PRODUCE OF SPAIN. WHITE WINE

MANUEL MANZANEQUE
VINO DE LA TIERRA

bodeguero, entre la fruta, con acidez y aroma profundo, y la madera nueva de roble. Obra sin protagonistas principales como tiene que ser. Con agradable contraste de juventud, suavidad y madurez. Un caldo complejo y magnífico de principio a fin, con marcada personalidad; equilibrado en su paso de boca.

MANUEL MANZANEQUE CHARDONNAY-2000

Bodega: Manuel Manzaneque

Dirección: Finca Elez. Cr. Ossa-El Bonillo, Km. 12,5-02610 (Albacete). Tf. 967 585003 y Fax. 967 585003

Marca: MANUEL MANZANEQUE CHARDONNAY 2000.

D.O.: No tiene (Sierra de Alcaraz Vino de la Tierra)

Varietades de Uva: Chardonnay

Tipo de vino: Blanco crianza fermentado en barrica.

Precio en bodega: 1.500 Ptas.

Puntos de venta: Además de en bodega, se puede comprar en las grandes superficies de Albacete y tiendas especializadas.

Valoración: 88/100.

Consumo óptimo: 3 años.

CATA: Presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos. Brillante y bien presentado. Complejo en

nariz (aromas melosos, piña, coco, vainilla, ahumados, torrefactos) con un perfecto ensamblaje entre madera y fruta. En la entrada de boca se aprecia una punta de carbónico (detona juventud). Untuoso sin llegar a ser mantecoso, carnoso, con estructura, con cuerpo que deja un buen sabor de boca. El retronasal es de aromas de madera y fruta. Vino para beber y guardar, que ganará con el paso del tiempo en botella.

**En la cata y valoración de este vino han participado: Luis Jiménez, enólogo de la Coop. San. Isidro de Albo-rea, Jesús Gómez enólogo de la Coop. Virgen de las Nieves de Cenizate y de S. Isidro de Madrigeras, Miguel Camacho, enólogo de la Coop. La Remedadora de La Roda, Lauren, enólogo de Bodegas Manzaneque de Altos del Bonillo, Pedro Sarrión y Javier Oncina de Bodegas Cantó y Ángel Salido Castellanos de la Unión Española de Catadores, y coordinador de la cata.*