

# MANAZ



**VIIGNIER:** variedad originaria del Valle del Ródano y conocida en la mayoría de los países productores. Aporta estructura, aroma alcohol y cuerpo.

**FIANO:** variedad originaria de la región de Campania, al Sur de Italia. Se considera descendiente directa de las antiguas “VITIS APIANE” de época romana. Aporta fineza, elegancia y profundidad aromática.

Todas nuestras variedades blancas se cultivan en el viñedo “Campo Manaz”, cuyo suelo limo-arenoso y profundo es propio para el cultivo de las variedades blancas exaltándoles el carácter varietal y floral.

## Color

Brillante pajizo, con destellos verdosos.

## Aroma

Fresco, elegante y fino. En nariz flores blancas y melosas. Al final con notas cítricas de lima y toronja mezcladas con frutas tropicales de piña y chabacano.

## Sabor

Fresco en boca, se refuerzan las notas aromáticas florales y cítricas. Una acidez firme y agradable. Un final largo y elegante.

**Brix promedio:** Viognier 24.5 / Fiano 22.7

## Vendimia:

Viognier: Medios de Agosto

Fiano: Principios de Septiembre

**Temperatura sugerida para consumo:** 12°C.

**Alcohol:** 12.5%

## Notas:

Viognier and Fiano are varieties of recent introduction in Guadalupe Valley, Baja California. These varieties are grown in the “Campo Manaz” vineyard, on the east side of Guadalupe Valley, reason for its name.

The grapes, harvested at the exact ripening time, are vinified with the most modern technology in stainless Steel tanks under precise temperature control, plus a strict quality control protocol.

Each variety is harvested and fermented separately; later the winemaker decides the perfect blend, looking to achieve the right balance, elegance and quality.

## Color

A pale and luminous yellow with a light green hue.

**Aroma:** Fresh and elegant with white flower and mellow aromas. Citric notes like lime and grapefruit mixed with tropical fruits like pineapple and apricot are perceived.

**Flavor:** Fresh in mouth. Citric and floral notes are highlighted. Nice and firm acidity with a long and elegant finish.

**Average brix:** Viognier 24.5 / Fiano 22.7

## Harvest:

Viognier: Mid-August

Fiano: Early September

**Suggested serving temperature:** 12°C.

**Alcohol:** 12.5%

## Notes:

