



BODEGAS EL ESCOCES VOLANTE

Calatayud – Zaragoza VINO VIGNERONS INVITADO 2020

Manga del Brujo

<http://escocesvolante.es/>



Añada 2017
CRIANZA

Variedades 70% Garnacha de vid vieja, Tempranillo 10%, Syrah 15%, Mazuelo 5%

Suelos arcillosos calcáreos situados en las laderas del monte Armantes en el valle de Ribota en la D.O. Calatayud. A una altitud de 600-800 metros. 2017 es la 14ª añada de esta cuvée dedicada a la historia y cultura de Calatayud. Esta fue una cosecha muy pequeña y concentrada después de las heladas de primavera. Manga del Brujo está pensado para ser un vino más serio con un estilo y estructura más acorde a la comida. Para lograrlo, se han utilizado componentes de bodega con mayor tostado y parcelas con más estructura tánica y mineralidad.

Cata de vino

VISUAL: Morado oscuro con borde rojo rubí.

OLFATIVA: Aromas pronunciados de frutos negros, pimienta molida, humo y tostados.

GUSTO: Con cuerpo y taninos bien equilibrados. En boca muestra frutos negros densos, cerezas con un final largo ahumado / tostado. Mineral y complejo.

MARIDAJE: Un gran vino para beber con platos clásicos de caza como el venado, el jabalí. También acompañará platos contundentes como ragú y recetas picantes a base de tomate.

Para apreciar bien sus cualidades debe servirse de 14º a 16º

