

# BORIE MANOUX

## Conde de San Cristobal

*D.O. Ribera del Duero*

Créée dans les années 2000, la propriété possède une superficie de 80ha situés sur Valdestremero Estate, reconnu pour son terroir propice à la maturation des grappes. La bodega rénovée en 2006 possède les dernières technologies en matière de vinification.



### Cépages :

Tinta Fina	80%
Cabernet S	10%
Merlot	10%

### Dégustation :

Une robe rouge profond, un nez de fruits frais avec des notes minérales, et une bouche ronde et fruitée

### Nature du sol :

### Mets et Vins :

Côtelette d'agneau, thon rouge

### Vinification :

Macération pré fermentaire a froid  
Fermentation en cuve inox  
Elevage en barrique (10 à 14 mois)

### Distinctions :

	Cl	Blle	Pds	Bouchon	Droits	Degrés	Tx Sucre
Blle	75						
Demie	37,5						
Mg	150						

	CTN/CB	Qté	Pds	Dimensions	Paletisation	EAN Blle	EAN Colis
Blle							
Demie							
Mg							