



MANZANOS

BODEGAS DESDE 1890

MANZANOS
125 ANIVERSARIO
RESERVA ESPECIAL
D.O.C.A. RIOJA



Vinos cuidadosamente creados por la 5ª generación de la familia Manzanos según el legado recogido de generaciones anteriores.

TERROIR

Este vino es la unión de dos viñas:

El viñedo de Graciano más viejo de toda la DOCa Rioja plantado en 1940, ubicado en La Planilla en San Adrián sobre un suelo arenoso con cantos rodados a una altura de 370 metros.

La exposición al sol es inmejorable y nos da vinos muy concentrados y minerales. Esta viña de Graciano se complementa con uvas Tempranillo de nuestra Finca Los Poyatos, otro viñedo soleado de 40 años en el término de Azagra, con suelos de estructura limosa que dan vinos elegantes y frescos, además de concentrados cuando se alcanza su perfecta maduración.

VINIFICACIÓN

“Cuando un enólogo ama el viñedo, disfruta buscando pequeñas parcelas de uvas excelentes con las que elaborar vinos inigualables”. (Borja Ripa - Manzanos Wines)

Fermentación en barricas de 300 litros abiertas con bazuqueos diarios. 15 días de maceración en total. Fermentación maloláctica en barricas francesas nuevas y de segundo año.

Crianza en bodega 36 meses tras los cuales el vino se afina en depósito de hormigón y posteriormente en botella.

Embotellado tras una ligera filtración, por lo que podría aparecer algo de precipitado en botella.

TIPO DE VINO

Vino Tinto.

ALCOHOL

14,50% vol.

VARIETADES

Graciano y tempranillo.

CRIANZA

Barrica: 36 meses. Roble francés de grano fino. Nuevas y de segundo uso. Botella: Mínimo 24 meses.

NOTAS DE CATA



VISUAL

Rubí oscuro con ligeros matices teja.



TEMPERATURA

16°C.



OLFATO

Intensa y emocionante nariz, con frutas rojas (fresa) y negras (cereza negra). Notas de Chocolate y café. Aromas mentolados (cedro) y recuerdos de sotobosque. Mineral y especiado.



MARIDAJE

Carnes a la brasa, guisos de caza y platos de cordero.



GUSTO

Elegantes y suaves taninos, con cuerpo y acidez bien integrada. Largo y gustoso. Un vino serio.

PREMIOS

- Medalla de plata Decanter 2017
- 91 puntos Guía Peñín

