



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% 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.

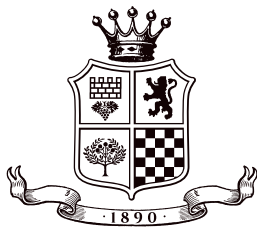


GUSTO

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

PREMIOS

- Medalla de platino Decanter 2018
- Medalla de oro Berliner Wine Trophy
- Gran oro Concours Mondial Bruxelles
- Medalla de plata Mundus Vini
- 91 puntos Guía Peñín



MANZANOS

BODEGAS DESDE 1890

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



Wines carefully created by the 5th generation of the Manzanos family, from the legacy inherited from previous generations.

TERROIR

This wine is a blend of two vineyards. A fifty-year-old Graciano vineyard, the oldest in the denomination, situated in San Adrian with a sandy soil and round pebbles at an altitude of 370m. It has an unbeatable orientation to the sun and gives us concentrated mineral wines.

The blend is complemented with grapes from Los Poyatos vineyard, another sunny site with 40-year-old vines giving us elegant, fresh concentrated wines.

WINE MAKING PROCESS

When a winemaker loves the vines, and enjoys looking for small plots with great grapes, they can make unequalled wines. "BR MW"

Fermentation in 300 litres open barrels with daily punching down.

15 days maceration with malolactic fermentation in new and two year old French barrels and then aged for 36 months.

Racked every ten months and then fined in concrete tanks and bottle. Bottled after a light filtration, but not stabilised so there may be some harmless sediment in the bottle.

TYPE OF WINE

Red Wine

ALCOHOL

14% vol.

VARIETIES

Graciano - Tempranillo

AGEING

Barrel: 36 months, between 4 and 6 years old French and American oak barrels.
Bottle: At least 24 months ageing in bottle.

DATA SHEET



APPEARANCE

A deep ruby red with tile nuances.



SERVING TEMPERATURE

16°C.



AROMA

A brooding intensity of fresh fruit, chocolate, coffee and mocha and aromas minty and understory.



PAIRING

Would pair well with BBQ meats, stews, game and lamb dishes.



TASTE

Long lingering with a fresh lively acidity and well integrated firm ripe tannins. A good potential for ageing. Long and serious.

AWARDS

- Decanter 2018 platinum medal
- Berliner Wine Trophy gold medal
- Concours Mondial Bruxelles Grand gold medal
- Mundus Vini silver medal
- 91 points Guía Peñín