



MANZANOS

BODEGAS DESDE 1890

MANZANOS
GRAN RESERVA
D.O.C.A. RIOJA



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

TERROIR

Selección de zonas exclusivas de nuestros viñedos de Rioja del Reino en Azagra y San Adrián, complementados con Garnachas de zonas altas de Yerga en Aldeanueva de Ebro.

Viñedos viejos en vaso y ubicados en laderas cara sur. El suelo es arcilloso-calcáreo (predominante en la zona) con bloques de yeso.

Estos viñedos proporcionan a la uva un gran potencial de envejecimiento ya que facilitan un bajo pH y buena acidez sobre todo en las uvas Mazuelo y Garnacha que en añadas cálidas muestran una gran frescura.

VINIFICACIÓN

Gran selección de viñedos exclusivos buscando frescura y concentración.

Recolección manual por la mañana.

Fermentación (max. 25°C) en pequeños depósitos de acero inoxidable con 5 remontados diarios manuales. Maceración total de 14 días.

Crianza de 36 meses en barricas francesas y americanas de 4-6 años buscando la máxima integración de la madera con el vino.

El vino se afina durante varios meses en depósitos de hormigón tras su paso por bodega.

TIPO DE VINO

Vino Tinto Gran Reserva.

ALCOHOL

14,00% vol.

VARIETADES

50% Tempranillo 30% Garnacha
20% Mazuelo.

CRIANZA

Barrica: 36 meses, barrica francesa y americana de entre 4 y 6 años.
Botella: Mínimo 2 años.

NOTAS DE CATA



VISUAL

Granate de intensidad media-alta.



TEMPERATURA

16°C.



OLFATO

Profundos aromas a roble balsámico, ciruelas secas, regaliz, especias dulces, clavo, tabaco y cedro.



MARIDAJE

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



GUSTO

Elegantes y suaves taninos, con cuerpo y acidez bien integrada.

PREMIOS

- Medalla de oro Bacchus.
- Medalla de plata Decanter.
- Medalla de oro Mundus Vini
- Medalla de oro Berliner Wine Trophy
- Medalla de plata Concours Mondial Bruxelles

