



MANZANOS
BODEGAS DESDE 1890

MANZANOS
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

Este vino es el resultado de la mezcla, de cuatro de nuestros mejores pagos:

La Muga, un viñedo soleado de Tempranillo de 40 años, con un suelo de arcilloso-calcareo y cantos rodados en una altitud de 360 metros. Produce uvas elegantes, sabrosas con finura, donde destaca la fruta roja y regaliz.

Poyatos, otro viñedo soleado de Tempranillo con más de 40 años en Azagra, con suelo de estructura limosa, nos proporciona vinos elegantes, frescos y concentrados muy óptimos para envejecer.

Los Molinos, finca de Graciano, situada en San Adrián con suelo muy pobre. Alta acidez, baja producción y excelente concentración de polifenoles son las tres características que definen este pago.

Los Quiñones, es nuestro pago más viejo de Garnacha y está situado en las faldas de Yerga en Aldeanueva de Ebro. El suelo es arcillo-ferroso. El año de plantación es 1978. Año tras año nos da vinos de estructura y color medio, con una delicadeza extrema, propios de garnachas producidas en altitud superior a los 500 metros.

Cada finca se elabora individualmente y tras su crianza en bodega se realiza la mezcla según criterio del enólogo.

VINIFICACIÓN

La Garnacha se elabora en barricas de 300 litros con varios bazuqueos diarios. Las otras variedades se hacen en depósitos de 13.000 litros de acero inoxidable y en tinas de madera francesa de 24.000 litros

Durante la fermentación se remontan entre 3 y 6 veces diarias con mangueras.

Tiempo de maceración se decide según las características de la añada para cada variedad.

Fermentación maloláctica en bodega con posterior crianza de 24 meses.

Mezcla de las distintas variedades después de la crianza en bodega, buscando la tipicidad de un vino inigualable y definiendo en ese momento el porcentaje exacto de cada variedad.

TIPO DE VINO

Vino Tinto Reserva.

ALCOHOL

14,00% vol.

VARIETADES

50% Tempranillo 30% Graciano
20% Garnacha.

CRIANZA

Barrica: 24 meses, 80% barrica francesa
20% americana. Barricas nuevas y de segundo uso.
Botella: Mínimo 12 meses en botella.

NOTAS DE CATA



VISUAL

Un granate intenso con reflejos de terracota.



TEMPERATURA

16°C.



OLFATO

Vino aromático y especiado con toques ahumados y bien ensamblados con aromas de frutas del bosque, fresas maduras, ciruela, cereza negra y toques suaves a coco.



MARIDAJE

Pavo, cerdo, verduras a la brasa, morcilla y platos asiáticos picantes.



GUSTO

Agradable acidez, redondo y con volumen con suaves taninos y con un gran paso por boca. Perfectamente equilibrado
Largo retrogusto con recuerdos de pimienta negra y notas minerales.

PREMIOS

- Medalla de plata Decanter.



MANZANOS
BODEGAS DESDE 1890

MANZANOS
RESERVA
D.O.C.A. RIOJA



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

TERROIR

A blend after barrel ageing of four of our best vineyards:

La Muga, a sunny vineyard of 40 years old Tempranillo vines in a chalky clay soil with round pebbles, at an altitude of 360 metres. It provides us with elegant grapes with flavourful finesse and noteworthy red fruit and liquorice.

Poyatos, another sunny vineyard with 40 years old vines in a limo/limestone soil in Azagra giving fresh, elegant and concentrated grapes perfect for ageing.

Los Molinos, Graciano vines situated in poor soil in San Adrián. This vineyard is defined by its high acidity, low yield and high concentration flavour.

Los Quiñones, is our oldest Grenache vineyard and is situated on the slopes of Yerga in Aldeanueva de Ebro. The soil is ferrous clay type and was planted in 1978. Year after year, it provides us with well structured, medium intensity coloured wine with an extreme delicacy from the Grenache grape at an altitude of 410 metres.

WINE MAKING PROCESS

The Grenache is elaborated in 300 litre barrels with various punching downs daily. The other varieties are made in 13000 litre inox tanks and large French barrels of 24,000 litres with pumping over done by hose. Maceration time is strictly controlled depending on vintage and variety.

Malolactic fermentation in barrels with 24 months ageing. A blend of different varieties after ageing with attention to the typicity of the wine depending on the percentage of varieties blended.

TYPE OF WINE

Oaked red wine.

ALCOHOL

14,00% vol.

VARIETIES

50% Tempranillo 30% Graciano
20% Garnacha.

AGEING

Barrel: 24 months, new and second year
French and American oak barrels.
Bottle: At least 12 months

DATA SHEET



APPEARANCE

A clear bright pale hay yellow.



SERVING TEMPERATURE

16°C.



AROMA

An evolving smoky spicy aromatic wine with well assembled aromas of fruits of the forests, ripe strawberries, plum, black cherry and soft wafts of coconut.



PAIRING

Goes well with turkey, pork, chargrilled vegetables, black pudding and spicy Asian dishes.



TASTE

A soft acidity with smooth satin tannins and medium body with long lingering flavours of earthy black peppercorns.

AWARDS

- Decanter silver medal.