



MANZANOS
BODEGAS DESDE 1890

#Orangeisournewblack. If we want different results, we have to change our way of doing things and by that we mean elaborating wine differently. This is a white made the red way. And the result is an orange velvety white tempranillo wine. Our new black label is Orange.

#Orangeisournewblack. Si queremos resultados diferentes, tenemos que cambiar nuestra forma de hacer las cosas y con eso nos referimos a elaborar el vino de otra manera. Este es un blanco hecho a la manera roja. Y el resultado es un vino tempranillo blanco aterciopelado de naranja. Nuestra nueva etiqueta negra es Orange.

Wine making process

The winemaking of this Orange Wine is based on the ancient history that accompanies this type of wine. According to our winemaker, it is "the closest thing to making a white wine as a red wine".

Initial maceration of must with skins and seeds and subsequent ageing in oak barrels for 6 months.

La elaboración de este Orange Wine está basada en la historia milenaria que acompaña a este tipo de vinos. Según nuestro enólogo, es "Lo más parecido a elaborar un blanco como un tinto".

Maceración inicial de mosto con hollejos y pepitas y posterior crianza en barrica de roble durante 6 meses.

Terroir

Manzanos Orange Limited Edition is made entirely with a unique variety, the "Tempranillo Blanco". Our vineyards are located in the term of "Ribrafrecha" at an altitude of between 600 and 700 meters.

Para la elaboración de Manzanos Orange Edición Limitada, hemos seleccionado una variedad única, el Tempranillo Blanco. Nuestras viñas se encuentran en el término de "Ribrafrecha" a una altitud de entre 600 y 700 metros.

MANZANOS ORANGE EDICIÓN LIMITADA

D.O.CA RIOJA



Appearance / Visual

Golden color with orange rims.
Color dorado con reflejos anaranjados



Aroma / Olfato

On the nose it is very expressive, highlighting the aromas of fruits such as grapefruit and apricot. Tones of orange peel and candied fruit integrated with notes of vanilla and soft toasted fruit from its ageing in the barrel.
En nariz se muestra muy expresivo, destacando los aromas de frutas como el pomelo y albaricoque. Tonos a piel de naranja y fruta escarchada integrados con notas de vainillas y suaves tostados fruto de su paso por barrica



Taste / Gusto

On the palate it is fruity, with a lively tannin. Its structure makes it an unforgettable wine.
En boca se presenta afrutado, con una tanicidad viva. Su estructura lo convierte en un vino inolvidable



Serving temperature/ Temperatura

50-55 °F 10-12 °C.



Food pairings / Maridaje

Perfect for unique pairings and as an aperitif.
Spicy dishes, seafood, mushrooms and chocolates.
Perfecto para maridajes singulares y como aperitivo. Platos picantes, mariscos, setas y chocolates.

Type of Wine / Tipo de vino

Orange Wine

Varieties / Variedades

Tempranillo Blanco

Ageing / Crianza

6 months in oak barrels
6 meses en barrica



According to our winemaker, it is "the closest thing to making a white wine as a red wine".
Según nuestro enólogo, es "Lo más parecido a elaborar un blanco como un tinto"

