

LOS HERMANOS MANZANOS

Crianza

VINEYARDS

This wine is a blend of two varieties (Tempranillo and Garnacha) grown in Rioja Alta. The bush vines are old, medium yielding, in estates with good exposure with calcareous clay and ferrous clay soils, so that the final blend is an elegant, fresh and medium-bodied wine.

VIÑEDOS

Este vino es el coupage de dos variedades, (Tempranillo y Garnacha) cultivadas en Rioja Alta. Los viñedos en vaso son viejos, de rendimiento medio, en fincas con buena exposición con suelos arcillo calcáreos y arcillo ferrosos, para que el coupage final sea un vino elegante, fresco y con un cuerpo medio.

WINEMAKING

Grapes selected for their balance between freshness, structure and ripeness. Mechanical harvest. Fermentation at 28 °C in stainless steel tanks, 20 days of maceration and pumping over depending on the time of fermentation, a delestage. Malolactic fermentation in concrete and subsequent aging in American and French oak barrels for 12-14 months. Subsequent resting in concrete tanks and bottle rack.

ELABORACIÓN

Uva seleccionada por su equilibrio entre frescor, estructura y madurez. Vendimia mecánica. Fermentación de 28 °C en depósitos de acero inoxidable, 20 días de maceración y remontados en función del momento de fermentación, un delestage. Maloláctica en hormigón y posterior crianza en barricas de roble americano y francés durante 12-14 meses. Posterior reposo en depósitos de hormigón y botellero.

DOCa Rioja



Visual / Visual

Intense cherry red color of high layer, with garnet rim. Color rojo picota intenso de capa alta, con ribetes granates.



Nose / Olfato

The nose is medium-high intensity with predominant notes of red and black fruit, in perfect harmony with spicy notes, eucalyptus and elegant toasted notes from its time in oak. En nariz destaca por tener una intensidad medio alta donde predominan las notas a fruta roja y negra, en perfecta armonía con las notas especiadas, eucalipto y unos elegantes tostados provenientes de su paso por barrica.



Taste / Gusto

The palate is elegant, fresh, round, with very ripe tannins and a long aftertaste that evokes the fruit. En boca es un vino elegante, fresco, redondo, con unos taninos muy maduros y una retronasal larga que evoca a las fruta que tiene.



Pairing / Maridaje

Perfect with red meats. Perfecto con carnes rojas.



Varieties / Variedades

Tempranillo, Garnacha.



Ageing / Crianza

12 months in French and American oak barrels. 6 months of refinement in bottle. 12 meses en barricas de roble francés y americanos. 6 meses de afinamiento en botella.

MANZANOS

