



MANZANOS

MANZANOS 125 ANIVERSARIO RESERVA ESPECIAL



VISUAL / VISUAL: A deep ruby red with tile nuances.
Rubí oscuro con ligeros matices teja.



NOSE / OLFATO: A brooding intensity of fresh fruit, chocolate, coffee and mocha and aromas minty and understory.
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.



TASTE / GUSTO: Long lingering with a fresh lively acidity and well integrated firm ripe tannins. A good potential for ageing. Long and serious.
Elegantes y suaves taninos, con cuerpo y acidez bien integrada. Largo y gustoso. Un vino serio.



PAIRING / MARIDAJE: Would pair well with BBQ meats, stews, game and lamb dishes.
Carnes a la brasa, guisos de caza y platos de cordero.

TERROIR / VIÑEDO:

This wine is a blend of two vineyards. A 80-years-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.

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.

VARIETIES / VARIEDADES:

Graciano y tempranillo.

AGEING / CRIANZA:

Barrel: 36 months, French oak barrels. Bottle: At least 24 months ageing in bottle.

Barrica: 36 meses. Roble francés de grano fino. Nuevas y de segundo uso. Botella: Mínimo 24 meses.

WINE MAKING / VINIFICACIÓN

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.

"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 barrica 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.



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

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

