



MANZANOS

MANZANOS BLANCO BARRICA



VISUAL / VISUAL: A clear bright pale yellow.
Amarillo paja muy brillante.



NOSE / OLFATO: Fresh citrus nose with smoke and grassy herbaceous aromas. Hints of vanilla, pear, melon and white blossom.
Cítricos frescos con aromas ahumados mezclados con toques herbáceos. Fragancias de vainilla, pera, melón y flores blancas.



TASTE / GUSTO: Lingering flavors of apple and buttered toast and pastry.
Persistentes sabores de manzana y tostada con mantequilla y pastelería.



PAIRING / MARIDAJE: Goes well with risottos, paellas, fatty fish and chicken dishes.
Risottos, paellas, pescados grasos y pollo.

TERROIR / VIÑEDO:

Elaborated from grapes from two vineyards. La Ladera, a 50 year old bush trained vineyard which produces a highly valued Viura grape. Situated at 350m, it receives sunshine all day and these grapes give the characteristic of maturity and body to make this wine. The other vineyard, Finca Torraza, is found at a similar altitude. A high trellised vineyard where the green canopy is maintained to ensure the necessary freshness from Chardonnay needed to make this wine.

Elaborado con uva procedentes de dos fincas.

La Ladera, viñedo en vaso de más de 50 años donde se produce uva de la variedad Viura de incalculable valor. Situado a 350 metros de altura, recibe sol prácticamente durante todo el día gracias a su orientación Sur.

Aportan al vino características de uva vieja como son la madurez, el cuerpo y la complejidad.

El segundo viñedo, La Torraza, es de uva Chardonnay y está situado a similar altitud. La poda es en cordón-doble de emparrado alto donde mantenemos gran superficie foliar buscando la "frescura" necesaria que aporta la uva Chardonnay en la composición de este vino.

VARIETIES / VARIEDADES:

Viura y Chardonnay.

AGEING / CRIANZA:

Barrel: 9 months, 80% French, 20% American new and second year oak barrels.
Bottle: 6 months.

Barrica: 9 meses, 80% barrica francesa 20% americana. Nuevas y de segundo uso. Botella: 6 meses en botella.

WINE MAKING / VINIFICACIÓN

The harvest is carried out at early morning by hand in boxes of 15 kg. This, together with the proximity of the vineyards to the winery, means that the grapes arrive fresh, without oxidation and in optimal conditions.

Once in the cellar, each variety is elaborated separately to respect their different characteristics. The alcoholic fermentation begins in the tank and after 2-3 days it goes to the barrel to finish fermentation and starts aging. For 9 months, both varieties ferment and age in the selected types of barrels and the final coupage is the blend of all of them.

Vendimia de madrugada manual y en cajas de 15 Kg. Esto junto con la proximidad de los viñedos a la bodega, hacen, que la uva llegue fresca, sin oxidación y en condiciones óptimas.

Una vez en bodega, cada variedad se vinifica por separado para respetar las características propias de cada una.

La Fermentación alcohólica se inicia en depósito y a los 2-3 días pasa a barrica donde tiene luego el resto de la fermentación y la posterior crianza. Durante 9 meses, ambas variedades fermentan y se crían en los tipos de barrica seleccionados y el coupage final es la mezcla de todos ellos.



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.

