

MANZANOS

Crianza



Visual / Visual

High intensity cherry red color.
Color rojo picota de alta intensidad.



Nose / Olfato

The nose is intense and very complex. Ripe black fruit, prunes and licorice stand out. Spicy notes, undergrowth and mineral hints on an elegant toasted background.

En nariz es intenso y muy complejo. Destacan su fruta negra madura, la ciruela pasa y el regaliz. Notas especiadas, sotobosque y recuerdos minerales sobre un elegante fondo tostado.



Taste / Gusto

The palate is ample, full-bodied, very balanced and round tannins. Fresh and tasty, with a strong finish. Reminiscences of fruity and spicy notes characteristic of the Graciano variety. *En boca es amplio, con buen cuerpo, muy equilibrado y taninos redondos. Fresco y sabroso, con un final contundente. Recuerdos de notas frutales y especiadas características de la variedad Graciano.*



Pairing / Maridaje

Red meats and semi-cured cheeses.
Carnes rojas y quesos semicurados.



Varieties / Variedades

Tempranillo, Graciano, Garnacha.



Ageing / Crianza

18 months in new and second-use French and American oak barrels. Minimum 6 months in bottle.
18 meses en barricas de roble francés y americano nuevas y de segundo uso. 6 meses mínimo en botella.

VINEYARDS

Within the Manzanos range, the Crianza is our most unique wine and defines us as producers of “Terroir” wines. Here the work of viticulture is fundamental. We select the best areas in the most emblematic estates of our 300 hectares of vineyards, in order to produce wines with a marked character and personality. It is the “selection of the selection”, both in the vineyard and in the winery. The Tempranillo comes from the oldest vineyard, Los Poyatos, more than 50 years old, with small clusters, good acidity, medium structure and more elegant than structured. The finesse of its tannins makes it unique. The roots have explored over the years, making the vine resistant to drought and climate change. The Graciano is from the Los Molinos estate. This is the estate with the highest altitude of this variety in La Rioja del Reino, located at 450 meters. This estate is marked by the word balance between the low fertility of the soil, the shallowness of the soil and its clay loam texture with gypsum. It always produces very concentrated grapes, with loose bunches and small berries. The wine profile is ripe, with black fruit and violets. Manzanos Crianza is a wine with exceptional freshness, concentration and minerality, a singularity that undoubtedly sets us apart. The quality of the grapes assures us that the wine is already made in the vineyard and is complemented in the winery.

VIÑEDOS

Dentro de la gama Manzanos, el Crianza es nuestro vino más singular y que nos define como productores de vinos de “Terroir”. Aquí el trabajo de viticultura es fundamental. Seleccionamos las mejores zonas en las fincas más emblemáticas de nuestras 300 hectáreas de viñedo, con el fin de elaborar vinos con un marcado carácter y personalidad. Es la “selección de la selección”, tanto en viñedo como en bodega. El Tempranillo viene del viñedo más viejo, Los Poyatos, con más de 50 años, es de racimo pequeño, con una buena acidez, estructura media y más elegante que estructurada. La finura de sus taninos la hace única. Las raíces han explorado durante los años, consiguiendo que la cepa resista a la sequía y cambio climático.

DOCa Rioja



MANZANOS

MANZANOS

Crianza



DOCa Rioja

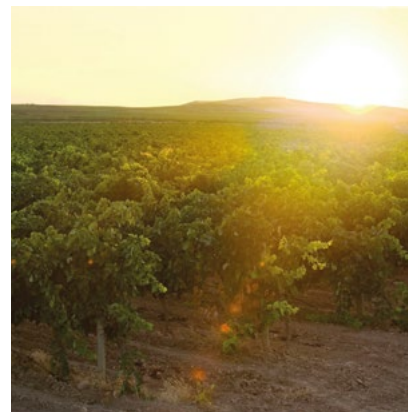
El Graciano es de la finca de Los Molinos. Esta es la finca con mayor altitud de esta variedad dentro de La Rioja del Reino, situada a 450 metros. Esta finca viene marcada por la palabra equilibrio, entre la baja fertilidad de la tierra, la poca profundidad del suelo y su textura franco arcillosa con yesos. Produce siempre uva muy concentrada, con racimos sueltos y de grano pequeño. El perfil del vino es maduro, con fruta negra y violetas. Manzanos Crianza es un vino con frescura, concentración y mineralidad excepcionales, una singularidad que sin duda nos diferencia. La calidad de la uva nos asegura que el vino ya está hecho en el viñedo y se complementa en la bodega.

WINEMAKING

The grapes are harvested by hand in 12 kg boxes, which guarantees the perfect condition of the bunches on arrival at the winery. The grapes go through "selection tables" before entering the fermentation tanks. Malolactic fermentation in barrels and concrete tanks. 12 months in barrels, 50% French and 50% American oak and second use barrels. Refining in bottle for a minimum period of 6 months. Bottled unstabilized after a light filtration to maintain the maximum aromas and characteristics of the wine.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 12 kg lo que garantiza el perfecto estado de los racimos en su llegada a bodega. La uva pasa por "mesas de selección" antes de entrar en los depósitos de fermentación. Maloláctica en barricas y depósitos de cemento. 12 meses en barrica, 50% roble francés y 50% americano y barricas de segundo uso. Afinamiento en botella durante un periodo mínimo de 6 meses. Lo embotellamos sin estabilizar tras una ligera filtración para mantener al máximo los aromas y características del vino.



MANZANOS