



# MANZANOS

## MANZANOS GRAN RESERVA



**VISUAL / VISUAL:** A medium intense garnet colour.  
*Granate de intensidad media-alta.*



**NOSE / OLFATO:** Deep balsamic oaky aromas of dried prunes, liquorice and sweet spices, clove, tobacco and cedar.  
*Profundos aromas a roble balsámico, ciruelas secas, regaliz, especias dulces, clavo, tabaco y cedro.*



**TASTE / GUSTO:** Smooth silky elegant tannins with well integrated body and acidity.  
*Elegantes y suaves taninos, con cuerpo y acidez bien integrada.*



**PAIRING / MARIDAJE:** Would pair well with BBQ meats, stews, game and lamb dishes.  
*Perfecto para platos de pato, cerdo, pasta y ensaladas y ensaladas acompañadas de queso.*



### TERROIR / VIÑEDO:

Great Selection of grapes of our vineyards of Rioja del Reyno in Azagra and San Adrián, complemented with Grenaches from high areas of Yerga in Aldeanueva de Ebro. The vineyards are older than 50 years old in bush and located on slopes with south exposure in clay-calcareous soils (predominant in the area) with blocks of plaster.

*Selección de zonas exclusivas de nuestros viñedos de Rioja del Reyno en Azagra y San Adrián, complementados con Garnachas de zonas altas de Yerga en Aldeanueva de Ebro.*

*Viñedos viejos en vaso y ubicados en laderas cara sur. El suelo es arcilloso-calcáreo (predominante en la zona) con bloques de yeso.*

*Estos viñedos proporcionan a la uva un gran potencial de envejecimiento ya que facilitan un bajo pH y buena acidez sobre todo en las uvas Mazuelo y Garnacha que en añadas cálidas muestran una gran frescura.*

### VARIETIES / VARIEDADES:

50% Tempranillo 30% Garnacha 10% Mazuelo, 10% Graciano.

### AGEING / CRIANZA:

Barrel: 36 months, between 4 and 6 years old French and American oak barrels. Bottle: At least 2 years.

*Barrica: 36 meses, barrica francesa y americana de entre 4 y 6 años. Botella: Mínimo 2 años.*

### WINE MAKING / VINIFICACIÓN

A good selection from exclusive vineyards noted for freshness and concentration after an early morning hand harvest.

Fermentation (max 25°C) in small inox tanks with pumping over five times a day and a 14 day maceration.

Ageing in French and American oak barrels for 4-6 years in search of a full integration of the wine and the oak. Fined in concrete tanks for various months.

*Gran selección de viñedos exclusivos buscando frescura y concentración.*

*Recolección manual por la mañana.*

*Fermentación (max. 25°C) en pequeños depósitos de acero inoxidable con 5 remontados diarios manuales. Maceración total de 14 días.*

*Crianza de 36 meses en barricas francesas y americanas de 4-6 años buscando la máxima integración de la madera con el vino.*

*El vino se afina durante varios meses en depósitos de hormigón tras su paso por barrica.*



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.*

