

# PALACIO DE MANZANOS

VIÑEDO SINGULAR  
D.O.Ca. Rioja



**VISUAL / VISUAL:** Attractive and intense cherry colour with garnet notes.  
*Atractivo e intenso color a cereza con notas granates.*



**NOSE / OLFATO:** Complex and elegant nose, highlighting the aromas of ripe and concentrated red and black fruit. We found forest fruits such as cherry, redcurrant and blackberry. Spicy and balsamic nuances topped with roasted and dairy notes coming from the aging in our best barrels.

*Nariz compleja y elegante, destacando los aromas de fruta roja y negra madura y concentrada. Encontramos frutas del bosque como cereza, grosella y zarzamora. Matices especiados y balsámicos rematados con recuerdos torrefactos y lácteos propios del envejecimiento en nuestras mejores barricas.*



**TASTE / GUSTO:** In mouth it is round, concentrated and balanced with well-integrated medium-high acidity. Persistent and expressive with a fine tannin, our wine marks the notes and the character of a grenache typical of our terroir.

*En boca es redondo, concentrado y equilibrado con acidez media-alta bien integrada. Persistente y expresivo con un tanino fino, nuestro vino marca las notas y el carácter de una garnacha propia de nuestro terroir.*



**PAIRING / MARIDAJE:** Cured cheeses, grilled meats, hunting meat and traditional stews.

*Quesos curados, carnes a la brasa, caza y guisos tradicionales.*

## TERROIR / VIÑEDO:

1890 Manzanos, singular vineyard, this Garnacha vineyard was planted in 1981 in the town of Aldeanueva de Ebro (La Rioja). It is a vineyard in a 3 arms old bush of 2.28 Ha of extension located on a hillside at 420 meters of altitude with east orientation where it has very good conditions of light and temperature. It is a low production vineyard where the quality of the grapes is exceptional to be able to make our Singular Vineyard wine, Palacio de Manzanos.

Clay-loam soil, of medium depth with areas of round stones and white pebbles.

Continental Mediterranean climate where winters are long and cold, with moderate rainfall, and summers are short and warm with strong temperature contrast between day and night. In addition, it is an area that is characterized by the influence of the cold and dry wind from the northwest called Cierzo which runs through the valley of the Ebro river.

*Viñedo Singular 1890 Manzanos, este viñedo de variedad Garnacha fue plantado en 1981 en la localidad de Aldeanueva de Ebro (La Rioja). Es un Viñedo en vaso viejo con 3 brazos de 2,28 Ha de extensión situado sobre una ladera a 420 metros de altitud con orientación Este donde dispone de muy buenas condiciones de luz y temperatura. Es un viñedo de bajo rendimiento donde la calidad de la uva es excepcional para poder elaborar nuestro vino de Viñedo Singular, Palacio de Manzanos.*

*Suelo franco-arcilloso, de profundidad media salpicado de cantos rodados y pequeñas piedras.*

*Clima mediterráneo continentalizado donde los inviernos son largos y fríos, con lluvias moderadas, y los veranos son cortos y cálidos con fuerte contraste de temperatura entre el día y la noche. Además, es una zona que tiene como característica la influencia del viento seco y frío de componente noroeste llamado Cierzo que atraviesa todo el valle del río Ebro.*

## VARIETIES / VARIEDADES:

Garnacha.

## AGEING / CRIANZA:

Barrel: 10 months, 100 % french oak barrel, light toast.  
*Barrica: 10 meses 100 % Barrica francesa, tostado ligero.*

## WINE MAKING / VINIFICACIÓN

Handpicked in boxes of 12 kg with a first selection of grapes in vineyard and a second selection in table before entering the deposit. Fermentation at a controlled temperature of 28°C in small open 3000 L deposits using gentle manual bâtonnage daily. The maceration period is 15 days with a 10% of whole cluster.

The malolactic fermentation takes places in new and second year used French oak barrels and later the wine rests in concrete tanks to continue its evolution. Unfiltered and respecting the maximum quality of the product looking to translate the essence and experience lived in this vineyard to every bottle of wine. The wine produced is subjected to a double qualitative assessment.

*Vendimia manual en cajas de 12 kg con una primera selección de racimos en viñedo y una segunda selección en bodega en mesa antes de entrar a depósito. Fermentación a temperatura controlada de 28°C en pequeños depósitos de 3000 L abiertos realizando técnicas de bazuqueo y remontado manual suave y diario. Periodo de maceración de 15 días con un 10% de racimo entero.*

*Fermentación maloláctica en barrica francesa nueva y de segundo año y posterior reposo en depósito de hormigón para continuar su evolución. Embotellado sin filtrar y respetando al máximo la calidad del producto buscando trasladar la esencia y la experiencia vivida en esta viña a cada botella de vino. El vino elaborado es sometido una doble evaluación cualitativa.*

