



MANZANOS
BODEGAS DESDE 1890

Campanas -meaning bells in spanish- is the brand that rings. And it rings since the foundation of the appellation Navarra, because it was the first to elaborate rosé navarra, the one that made this appellation famous. Campanas es la marca que suena. Y llevaba sonando desde la fundación de la denominación de origen Navarra, ya que fue la primera en elaborar vino rosado, el que después ha hecho célebre a la denominación.

Wine making process

The harvest is carried out between September and October, taking advantage of the freshness of the mornings to preserve the aromas and keep the grapes in perfect conditions. The proximity of the vineyards means that the grapes do not lose properties during transport, guaranteeing freshness. The fermentation takes place in stainless steel self-emptying tanks of 60,000 litres. The aging goes through a period of 24 months in French and American oak barrels and after about 24 months of refining in the bottle, it goes on sale in all its splendour. La vendimia se realiza entre los meses de septiembre y octubre aprovechando el frescor de las mañanas para conservar los aromas y mantener las uvas en perfectas condiciones. La cercanía de los viñedos hace que las uvas no pierdan propiedades durante el transporte, garantizando su frescura. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable de 60.000l. auto vaciantes. El envejecimiento pasa por un periodo de 24 meses en barrica francesa y americana y tras otros 24 meses aproximadamente de afinamiento en botella sale al mercado con todo su esplendor.

Terroir

The grape comes from 550 hectares selected from different areas of appellation Navarra. The care we take from them allows us to guarantee the consistency of style and quality year after year. The varieties that we use are Cabernet, Merlot and Tempranillo. The Tempranillo that slightly complements the reserva is of an average altitude and gives structure to the wine. The reserva includes a Cabernet and Merlot from Estella that gives the necessary body to be a wine to keep. La uva procede de 550 hectáreas seleccionadas de distintas zonas de la Comunidad Foral de Navarra. El cuidado que de ellas hacemos nos permite garantizar la coherencia de estilo y calidad año tras año. Las variedades que utilizamos son Cabernet, Merlot y Tempranillo. El Tempranillo que complementa ligeramente a este reserva es de una altitud media y le dota de estructura al vino. Este vino a su vez incluye en su coupage un Cabernet y Merlot de Estella que da el cuerpo necesario para que sea un vino de guarda.

LAS CAMPANAS RESERVA

D.O. NAVARRA (SPAIN)



Appearance / Visual

Garnet red colour with red-brick reminiscent. Great intensity. Color rojo granate con reminiscencias tejas de gran intensidad.



Aroma / Olfato

Stands out for its black and ripe fruit, spices and toasted aromas. En nariz es un vino que destaca por sus frutas negras, frutas maduras, especiados y torrefactos.



Taste / Gusto

It is a well balanced and well structured wine, with a lasting aftertaste as a great reserve. En boca es un vino equilibrado, estructurado, balanceado y con un retrogusto duradero de un buen reserva.



Serving temperature / Temperatura

14-16°



Food pairings / Maridaje

Game, chicken curry, stews, risotto. Caza, pollo al curry, guisos, risotto.

Type of Wine / Tipo de vino

Reserva

Varieties / Variedades

Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo.

Ageing / Crianza

24 months in oak barrel. 70% French barrel and 30% American barrel. 24 months ageing in bottle. 24 months in oak barrel. 70% French barrel and 30% American barrel. 24 months ageing in bottle.

