



MANZANOS

MANZANOS RESERVA



VISUAL / VISUAL: Deep intense garnet with terracotta tinges.
Un granate intenso con reflejos de terracota.



NOSE / OLFATO: An evolving smoky spicy aromatic wine with well assembled aromas of fruits of the forests, ripe strawberries, plum, black cherry and soft wafts of coconut.
Vino aromático y especiado con toques ahumados y bien ensamblados con aromas de frutas del bosque, fresas maduras, ciruela, cereza negra y toques suaves a coco.



TASTE / GUSTO: A soft acidity with smooth satin tannins and medium body with long lingering flavours of earthy black peppercorns.
Agradable acidez con suaves taninos y con un gran paso por boca de sabores a pimienta negra y tierra.



PAIRING / MARIDAJE: Goes well with turkey, pork, chargrilled vegetables, black pudding and spicy Asian dishes.
Pavo, cerdo, verduras a la brasa, morcilla y platos asiáticos picantes.

TERROIR / VIÑEDO:

A blend after barrel ageing of four of our best vineyards: La Muga, a sunny vineyard of 40 years old Tempranillo vines in a chalky clay soil with round pebbles, at an altitude of 360 metres. It provides us with elegant grapes with flavourful finesse and noteworthy red fruit and liquorice. Poyatos, another sunny vineyard with 40 years old vines in a limo/limestone soil in Azagra giving fresh, elegant and concentrated grapes perfect for ageing. Los Molinos, Graciano vines situated in poor soil in San Adrián. This vineyard is defined by its high acidity, low yield and high concentration flavour. Los Quiñones, is our oldest Grenache vineyard and is located on the slopes of Yerga in Aldeanueva de Ebro. The soil is ferrous clay type and was planted in 1978. Year after year, it provides us with freshness, medium intensity coloured wine with an extreme delicacy from the Grenache grape at an altitude of 410 metres.

Este vino es el resultado de la mezcla, de cuatro de nuestros mejores pagos:

La Muga, un viñedo soleado de Tempranillo de 40 años, con un suelo de arcilloso-cal- cáreo y cantos rodados en una altitud de 360 metros. Produce uvas elegantes, sabrosas con finura, donde destaca la fruta roja y regaliz.

Poyatos, otro viñedo soleado de Tempranillo con más de 40 años en Azagra, con suelo de estructura limosa, nos proporciona vinos elegantes, frescos y concentrados muy óptimos para envejecer.

Los Molinos, finca de Graciano, situada en San Adrián con suelo muy pobre. Alta acidez, baja producción y excelente concentración de polifenoles son las tres características que definen este pago.

Los Quiñones, es nuestro pago más viejo de Garnacha y está situado en las faldas de Yerga en Aldeanueva de Ebro. El suelo es arcillo-ferroso. El año de plantación es 1978. Año tras año nos da vinos con frescura y color medio, con una delicadeza extrema, propios de garnachas producidas en altitud superior a los 500 metros.

Cada finca se elabora individualmente y tras su crianza en barrica se realiza la mezcla según criterio del enólogo.

WINE MAKING / VINIFICACIÓN

The Grenache is elaborated in 300 litre barrels with various punching downs daily. The other varieties are made in 13000 litre inox tanks and large French barrels of 24,000 litres with pumping over done by hose. Maceration time is strictly controlled depending on vintage and variety. Malolactic fermentation in barrels with 24 months ageing. A blend of different varieties after ageing with attention to the typicality of the wine depending on the percentage of varieties blended.

La Garnacha se elabora en barricas de 300 litros con varios bazuqueos diarios. Las otras variedades se hacen en depósitos de 13.000 litros de acero inoxidable y en tinas de maceración se decide según las características de la añada para cada variedad.

Fermentación maloláctica en barrica con posterior crianza de 24 meses.

Mezcla de las distintas variedades después de la crianza en barrica, buscando la tipicidad de un vino inigualable y definiendo en ese momento el porcentaje exacto de cada variedad.

VARIETIES / VARIEDADES:

50% Tempranillo 30% Graciano 20% Garnacha.

AGEING / CRIANZA:

Barrel: 24 months, new and second year French and American oak barrels. Bottle: At least 12 months.

Barrica: 24 meses, 80% barrica francesa 20% americana. Barricas nuevas y de segundo uso.

Botella: Mínimo 12 meses en botella.



“ 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.