



# MANZANOS

BODEGAS DESDE 1890

## Wine making process

Manual night harvest in 37.48 lb boxes. The vineyard is only 2625 ft away and the freshness is naturally maintained and there is no start to the fermentation process until the grapes reach the tanks. The alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks. Aged for 9 months in French and American oak barrels.

Vendimia nocturna manual en cajas de 17 kg. Al ser viñedos situados a escasos 800m de la bodega, la frescura se mantiene de forma natural, evitando cualquier tipo de fermentación antes de su llegada a los depósitos. La fermentación alcohólica se inicia en depósitos trocónicos de acero inoxidable. Envejecido durante 9 meses en barricas de roble francés y americano.

## Terroir

Elaborated from grapes from two vineyards. La Ladera, a 50 year old bush trained vineyard which produces a highly valued Viura grape. Situated at 1148 ft, it receives sunshine all day and these grapes give the characteristic of maturity and body to make this wine. The other vineyard, Finca Torraza, is found at a similar altitude. A high trellised vineyard where the green canopy is maintained to ensure the necessary freshness from Chardonnay needed to make this wine.

Elaborado con uva procedentes de dos fincas. La Ladera, viñedo en vaso de más de 50 años donde se produce uva de la variedad Viura de incalculable valor. Situado a 350 metros de altura, recibe sol prácticamente durante todo el día gracias a su orientación Sur. Aportan al vino características de uva vieja como son la madurez, el cuerpo y la complejidad. El segundo viñedo, La Torraza, es de uva Chardonnay y está situado a similar altitud. La poda es en cordón-doble de emparrado alto donde mantenemos gran superficie foliar buscando la "frescura" necesaria que aporta la uva Chardonnay en la composición de este vino.

# MANZANOS BLANCO BARRICA

## D.O.CA RIOJA (SPAIN)



### Appearance / Visual

A clear bright pale hay yellow.  
Amarillo paja muy brillante.



### Aroma / Olfato

Fresh citrus nose with smoke and grassy herbaceous aromas. Hints of vanilla, pear, melon and white blossom.

Cítricos frescos con aromas ahumados mezclados con toques herbáceos. Fragancias de vainilla, pera, melón y flores blancas.



### Taste / Gusto

Long lingering with a fresh lively acidity and persistent flavours of apples and buttered toast. Persistentes sabores de manzana y tostada con mantequilla.



### Serving temperature/ Temperatura

45-50°F / 8-10°C.



### Food pairings / Maridaje

Goes well with risottos, paellas, fatty fish and chicken dishes.

Risottos, paellas, pescados grasos y pollo.

### Type of Wine / Tipo de vino

White / Blanco

### Varieties / Variedades

Viura, Chardonnay

### Alcohol / Alcohol

12,50% vol.

### Vintage / Añada

NV

### Ageing / Crianza

Barrel: 9 months, 80% French, 20% American new and second year oak barrels.

Bottle: 6 months.

Barrica: 9 meses, 80% barrica francesa 20% americana. Nuevas y de segundo uso.

Botella: 6 meses en botella.



- Layers per pallet: 5
- VMF PALLET (48x40-inch)

- Cases per pallet: 70
- Cases per layer: 14

- Bottle barcode: 8421950954694
- Case barcode: 28421950954698