



MANZANOS

MANZANOS CRIANZA



VISUAL / VISUAL: Deep intensity cherry red colour.
Color rojo picota de alta intensidad.



NOSE / OLFATO: Intense and very complex, with outstanding ripe black fruit, dried plums and liquorice. Spicy notes, undergrowth and mineral nuances over an elegant oaky background.

En nariz es intenso y muy complejo. Destacan su fruta negra madura, la ciruela pasa y el regaliz. Notas especiadas, de sotobosque y recuerdos minerales sobre un elegante fondo tostado.



TASTE / GUSTO: Equilibrated and well-structured with silky tannins and delicious ripe fruit. Fresh and savoury, with a sound finish. Lingering fruity and spicy notes typical of good Graciano.

En boca es amplio, con buen cuerpo, muy equilibrado y taninos redondos. Fresco y sabroso, con un final contundente. Recuerdos de notas frutales y especiadas características de la variedad graciano.



PAIRING / MARIDAJE: Red meat and mature cheese.
Carnes rojas y quesos semicurados.

TERROIR / VIÑEDO:

Manzanos Crianza stands out amongst our range of wines and defines us as winemakers. We choose vineyards within our estate to make characterful wines. It's the selection in the vineyard and in the winery that guarantees our wines.

The Tempranillo grape comes from the oldest vineyard at 50 years old, Los Poyatos, It's small cluster, medium structure, good acidity and very elegant. The fineness of its tannins makes it unique. The roots have explored deep down over the years and the vines has developed a resistance to drought and climate change.

Graciano variety is coming from "Los Molinos" estate, this is the highest altitude vineyard of Graciano in "Rioja del Reyno", it is located at 450 meters above sea level. This vineyard is marked by the balance between the low fertility, the shallow depth and the clay loam texture with gypsum of the soil. All of this and the climate influence give us loose clusters with small and very concentrated grapes. So, we obtain a mature wine profile with black fruit and violets.

This wine has a freshness, concentration and minerality which gives it a uniqueness. The quality of the grapes assures us that this wine is made in the vineyard and complemented in the winery.

Dentro de la gama Manzanos el Crianza es nuestro vino más singular y que nos define como productores de vinos de "Terroir". Aquí el trabajo de viticultura es fundamental. Seleccionamos las mejores zonas en las fincas más emblemáticas de nuestras 300 hectáreas de viñedo, con el fin de elaborar vinos con un marcado carácter y personalidad. Es la "selección de la selección", tanto en viñedo como en bodega. El Tempranillo viene del viñedo más viejo, Los Poyatos, con más de 50 años, es de racimo pequeño, con una buena acidez, estructura media y más elegante que estructurada. La finura de sus taninos la hace única. Las raíces han explorado durante los años consiguiendo que la cepa resista a la sequía y cambio climático.

El graciano es de la finca de Los Molinos. Esta es la finca con mayor altitud de esta variedad dentro de la Rioja del Reyno, situada a 450 metros. Esta finca viene marcada por la palabra equilibrio, entre la baja fertilidad de la tierra, la poca profundidad del suelo y su textura franco arcillosa con yesos. Nos da uva siempre muy concentrada con racimos sueltos y grano pequeño. El perfil del vino es maduro, con fruta negra y violetas.

Manzanos Crianza es un vino con frescura, concentración y mineralidad excepcionales, una singularidad que sin duda nos diferencia. La calidad de la uva nos asegura que el vino ya está hecho en el viñedo y se complementa en la bodega.

WINE MAKING / VINIFICACIÓN

Hand harvested in 12 kg boxes, to guarantee the bunches reach the winery in perfect condition. To pick only the best grapes, we hand select them on the sorting table. After fermentation, the wine undergoes a malolactic fermentation both in barrels and in cement tanks.

The wine is not filtered or stabilized to maintain all its characteristics. 18 months in oak barrel, 70% French and 30% American second year use. Fined in bottle for a minimum of 6 months.

Vendimia manual en cajas de 12 kg, lo que garantiza el perfecto estado de los racimos en su llegada a bodega. La uva pasa por "mesas de selección" antes de entrar en los depósitos de fermentación. Fermentación maloláctica en barricas y en depósitos de cemento. 18 meses en barrica, 70% roble francés y 30% americano y barricas de segundo uso. Afinamiento en botella durante un periodo mínimo de 6 meses. Lo embotellamos sin estabilizar tras una ligera filtración para mantener al máximo los aromas y características del vino.

VARIETIES / VARIEDADES:

Tempranillo, graciano y garnacha.

AGEING / CRIANZA:

Barrel: 18 months, new and second year French and American oak barrels.
Bottle: At least 6 months ageing in bottle.

Barrica: 18 meses, 70% barrica francesa 30% americana. Nuevas y de segundo uso. Botella: Mínimo 6 meses.

Limited production .
Producción limitada.



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.

