



MANZANOS

BODEGAS DESDE 1890

MANZANOS
BLANCO FERMENTADO
EN BARRICA
D.O.C.A. RIOJA



Vinos cuidadosamente creados por la 5ª generación de la familia Manzanos según el legado recogido de generaciones anteriores.

TERROIR

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.

VINIFICACIÓN

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 trococónicos de acero inoxidable y seguidamente se trasiega a las barricas para su crianza sobre lías

TIPO DE VINO

Blanco.

ALCOHOL

12,50% vol.

VARIETADES

51% Viura 49% Chardonnay.

CRIANZA

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

Botella: 6 meses en botella.

NOTAS DE CATA



VISUAL

Amarillo paja muy brillante.



TEMPERATURA

Mejor servido a 8-10°C.



OLFATO

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



MARIDAJE

Risottos, paellas, pescados grasos y pollo.



GUSTO

Persistentes sabores de manzana y tostada con mantequilla.

PREMIOS

- Medalla de oro - CM Bruxelles 2019
- Medalla de bronce - Decanter 2019
- Medalla de plata - Mundus Vini 2016
- Medalla de plata - Bacchus 2016



MANZANOS

BODEGAS DESDE 1890

MANZANOS
BLANCO FERMENTADO
EN BARRICA
D.O.C.A. RIOJA



Wines carefully created by the 5th generation of the Manzano family, from the legacy inherited from previous generations.

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 350m, 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.

WINE MAKING PROCESS

Manual night harvest in 17kg boxes. The vineyard is only 800m 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.

TYPE OF WINE

White.

ALCOHOL

12,50% vol.

VARIETIES

51% Viura 49% Chardonnay.

AGEING

Barrel: 12 months, 80% French, 20% American new and second year oak barrels.

Bottle: 6 months.

DATA SHEET



APPEARANCE

A clear bright pale hay yellow.



SERVING TEMPERATURE

Best served chilled at 8-12°C



AROMA

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



PAIRING

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



TASTE

Long lingering with a fresh lively acidity and persistent flavours of apples and buttered toast.

AWARDS

- Gold medal - CM Bruxelles 2019
- Bronze medal - Decanter 2019
- Silver medal - Mundus Vini 2016
- Silver medal - Bacchus 2016