



**MANZANOS**  
BODEGAS DESDE 1890

### Wine making process

A good selection from exclusive vineyards noted for freshness and concentration after an early morning hand harvest. Fermentation (max 77°F) in small inox tanks with pumping over five times a day and a 14 day maceration. Ageing in French and American oak barrels in search of a full integration of the wine and the oak. Fined in concrete tanks for various months. Gran selección de viñedos exclusivos buscando frescura y concentración. Recolección manual por la mañana. Fermentación (max. 25°C) en pequeños depósitos de acero inoxidable con 5 remontados diarios manuales. Maceración total de 14 días. Crianza de 36 meses en barricas francesas y americanas buscando la máxima integración de la madera con el vino. El vino se afina durante varios meses en depósitos de hormigón tras su paso por barrica.

### Terroir

Great Selection of grapes of our vineyards of Rioja del Reyno in Azagra and San Adrián, complemented with Grenaches from high areas of Yerga in Aldeanueva de Ebro. The vineyards are older than 50 years old in bush and located on slopes with south exposure in clay-calcareous soils (predominant in the area) with blocks of plaster.

Selección de zonas exclusivas de nuestros viñedos de Rioja del Reyno en Azagra y San Adrián, complementados con Gamachas de zonas altas de Yerga en Aldeanueva de Ebro. Viñedos viejos en vaso y ubicados en laderas cara sur. El suelo es arcilloso-calcareo (predominante en la zona) con bloques de yeso.

# MANZANOS GRAN RESERVA

## D.O.CA RIOJA (SPAIN)



### Appearance / Visual

A medium intense garnet colour.  
Granate de intensidad media-alta.



### Aroma / Olfato

Deep balsamic oaky aromas of dried prunes, liquorice and sweet spices, clove, tobacco and cedar.

Profundos aromas a roble balsámico, ciruelas secas, regaliz, especias dulces, clavo, tabaco y cedro.



### Taste / Gusto

Smooth silky elegant tannins with well integrated body and acidity.

Elegantes y suaves taninos, con cuerpo y acidez bien integrada.



### Serving temperature / Temperatura

60-65°F / 16-18°C.

### Food pairings / Maridaje

Would pair well with BBQ meats, stews, game and lamb dishes.

Carnes a la barbacoa, guisos, caza y platos de cordero.



### Type of Wine / Tipo de vino

Gran Reserva/ Gran Reserva

### Varieties / Variedades

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo

### Alcohol / Alcohol

14% vol.

### Vintage / Añada

2007

### Ageing / Crianza

Barrel: 36 months. French and American oak barrels.

Bottle: At least 2 years.

Barrica: 36 meses, barrica francesa y americana.

Botella: Mínimo 2 años.



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

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