

FINCA MANZANOS RESERVA

D.O.C.A. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

80% Tempranillo 10% Garnacha 10% Graciano

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

4,9 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

Menor de 1 g/l | Less than 1 g/l

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

24 meses. | 24 months.

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

70% barrica francesa 30% barrica americana. | 70% French
30% American oak barrels.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

18 meses mínimo de afinamiento en botella. | At least 18
months ageing in bottle.

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo intenso con matices atejados. | Intense red color
with tawny hues.

OLFATO | AROMA

En nariz es un vino intenso, elegante, con fruta madura, notas de sotobosque y donde destacan sus aromas a especiados, crema y vainilla de su crianza en barrica. | Intense, elegant
with ripe fruit and undergrowth scents. You can find aromas of
spicy, cream and vanilla coming from the oak barrel.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino elegante, fino, fresco, maduro y con un tanino aterciopelado. | Elegant, mellow, fresh, ripe with velvety
tannins.

Bot/Caja | Bot/Box
12 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
720 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

MANZANOS WINES CIF: B31423932 Ctra. NA. 134 Km. 49 - 31560 - Azagra - Navarra - España T. (+34) 948 692 500 F. (+34) 948 692 700 info@manzanoswines.com

Safra 2011. Expovinis Brasil 2017, São Paulo 07/06/2017.