Finca Manzanos
2016 100 % Graciano
6 meses en Barrica - 0,75L



KWESTIE VAN SMAAK

Intense, heldere, kersenrode kleur. Rijk en verscheiden pallet domineert de neus. Veel zwart fruit, hints van tabak en vanille. Mooie en stevige structuur met een verfrissende aciditeit. Fijne maar aanwezige tannine die de wijn een edel karakter geeft.

Klimaat:

Koude en natte winters en droge, warme zomers.

Ondergrond:

Klei/kalk ondergrond in Rioja Alta en klei/ijzer in Rioja Baja.

Vinificatie:

100% Graciano. Hand geplukt en temperatuur gecontroleerde fermentatie. Daarna volgt een rijping van 6 maanden op Franse houten vaten.

FINCA MANZANOS

Bodegas Manzanos is gelegen vlakbij de samenvloeiing van de rivieren Ebro en Ega. Het is hier dat de wieg van de appellatie Rioja stond bij haar geboorte. We bevinden ons netjes op de grens van Rioja en Navarra. De prachtige Bodega volgt de Franse 'Châteaux' stijl en is gemaakt met maximaal respect voor zijn omgeving en met minimale visuele impact op het landschap. In 2007 wonnen ze de eerste prijs ter ondersteuning van het Wijntoerisme. Meer dan 125 jaar geleden begon de familie Manzanos aan een wijnavontuur en sindsdien droegen al 5 generaties hun steentje bij. In de loop der jaren werden zowel in Rioja als Navarra verschillende Bodegas aan het imperium toegevoegd, met Finca Manzanos als Top-label voor Rioja en Castillo de Eneriz voor Navarra. Vandaag wordt het project geleid door Victor en David Fernándes de Manzanos. Zij gaan voor verdere modernisatie en maken van Manzanos een Bodega met internationale uitstraling, met wijnen die een inspiratie zijn voor de rest van de regio!

Het Wijnhuis Culinair Nederland
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
info@hetwijnhuisculinair.nl