MANZANOS CRIANZA 2023 ROUGE



Vins d'ailleurs Pays Espagne

Manzanos Crianza est le vin le plus singulier de la gamme Manzanos, un vin de « Terroir » issu d'une sélection des meilleures zones des domaines les plus emblématiques de la propriété. Il assemble Tempranillo, Graciano et Grenache : le Tempranillo provient du plus vieux vignoble, Los Poyatos (plus de 50 ans), et le Graciano du domaine Los Molinos, le plus élevé en altitude pour ce cépage dans la Rioja del Reyno (450 m). Élevé 18 mois en fûts de chêne français et américain neufs et de seconde main, puis au moins 6 mois en bouteille. Robe rouge cerise de haute intensité ; nez intense et très complexe de fruits noirs mûrs, de pruneaux et de réglisse, avec des notes épicées, de sous-bois et minérales sur un élégant fond toasté. Bouche ample, corsée, très équilibrée, aux tanins ronds, fraîche et savoureuse, avec une finale puissante et des souvenirs de fruits et d'épices caractéristiques du Graciano. À table : viandes rouges et fromages semi-affinés.

Accords mets et vins

Viandes rouges et fromages semi-affinés

Détails

Caractéristiques

Terroir : Au sein de la gamme Manzanos, le Crianza est le vin qui nous définit comme producteurs de vins de « Terroir » : sélection des meilleures zones des domaines les plus emblématiques de nos 300 hectares de vignobles. Los Poyatos : le plus vieux vignoble, Tempranillo de plus de 50 ans, à petites grappes, bonne acidité, structure moyenne et élégance plus marquée que structurée ; racines très développées, vigne résistante à la sécheresse et au changement climatique. Los Molinos : domaine le plus élevé en altitude pour le Graciano dans la Rioja del Reyno, à 450 mètres, marqué par l'équilibre entre la faible fertilité du sol, sa faible profondeur et sa texture argilo-limoneuse avec du gypse ; raisins toujours très concentrés, à grappes lâches et petits grains.
Cépage : Tempranillo 70%, Graciano 15%, Grenache 15%
Vendange : A la main en caisses de 12 kg
Viticulture : Tempranillo de plus de 50 ans (Los Poyatos) ; Graciano du domaine Los Molinos (450 m d'altitude), sol argilo-limoneux avec gypse.
Vinification : Avant d'entrer dans les cuves de fermentation, les raisins passent par des tables de tri, où les grappes indésirables sont éliminées, garantissant la qualité du produit final. La fermentation malolactique se déroule à la fois en fûts et en cuves ciment, permettant une intégration harmonieuse des saveurs et une amélioration de la texture du vin.
Elevage : 18 mois en fûts de chêne français et américain neufs et de seconde main. Minimum 6 mois en bouteille.

Dégustation

Robe : Couleur rouge cerise de haute intensité.
Nez : Nez intense et très complexe. Fruits noirs mûrs, pruneaux et réglisse se distinguent. Notes épicées, de sous-bois et minérales sur un élégant fond toasté.
Bouche : Bouche ample, corsée, très équilibrée, aux tanins ronds. Fraîche et savoureuse, avec une finale puissante. Souvenirs de notes fruitées et épicées caractéristiques du cépage Graciano.
Finale : Longue, très élégante et à l'arrière-goût complexe
Garde : 10 ans
Température de service : 16-18°C

Plaisirs du vin
Cahors