

Manzanos
ENTERPRISES

MANZANOS
130 ANIVERSARIO
1890 - 2020

4 EMPRESAS:

Innovación, tradición y expansión

10 BODEGAS:

5 generaciones desde 1890

MÁS DE 70 PAÍSES:

Reino Unido, EEUU, China,
Australia, España...

180 TRABAJADORES**4 COMPANIES:**

Innovation, tradition and expansion

10 WINERIES:

5th generations since 1890

MORE THAN 70 COUNTRIES:

UK, US, China, Australia, Spain...

180 EMPLOYEES

MANZANOS ENTERPRISES	9	MINERAQUA	225
<i>HISTORIA</i>	13	<i>22 ARTESIAN WATER</i>	229
<i>EQUIPO</i>	16	<i>Ñ PEÑACLARA</i>	230
<i>MISIÓN & VISIÓN</i>	24	<i>PEÑACLARA</i>	232
		<i>SAN MILLÁN</i>	237
MANZANOS WINES	36		
<i>INTRODUCCIÓN</i>	39	MANZANOS ELECTRICITY	241
<i>EL TERROIR</i>	41		
<i>VIÑEDOS</i>	43	MANZANOS MOBILITY	245
<i>BODEGAS MANZANOS HARO - AZAGRA - CAMPANAS</i>	54	<i>CENTRO PORSCHE PAMPLONA</i>	249
<i>BODEGAS MANZANOS HARO WINE PARK HOTEL & SPA</i>	61	<i>CENTRO SERVICIO PORSCHE VITORIA</i>	250
<i>BODEGAS</i>	179	<i>CENTRO PORSCHE BILBAO</i>	253
<i>VINOS</i>	190		

Manzanos
ENTERPRISES





Manzanos ENTERPRISES

Ambición y pasión
por su trabajo
desde 1890

*Ambition and
passion for their
work since 1890*

Manzanos Enterprises es la empresa matriz de la familia **Fernández de Manzanos**. El grupo se inició con la elaboración de vino a partir de sus viñedos en **1890**. Desde entonces, y gracias al paso de varias generaciones de la familia **Manzanos**, la empresa ha ido creciendo y, en la actualidad, son varias las empresas que la familia posee y regenta.

Ya es la **quinta generación** de empresarios de la familia **Manzanos** y ésta ha apostado por la expansión internacional y la diversificación como estrategia para seguir creciendo y haciendo leyenda. En la actualidad, se encuentra en un proceso de expansión muy ambicioso.

Las empresas de **Manzanos** cuentan con un equipo humano de más de **180 personas** caracterizado, como su dirección, por su juventud, formación internacional y pasión por su trabajo. Estos son los ingredientes de la receta del éxito y la consiguiente expansión de las empresas **Manzanos**.

Manzanos Enterprises is the parent company of Fernández de Manzanos' family. The group started the wine making process with their own vineyards in 1890. Since then, the company has grown thanks to several generations, and nowadays there are various companies run by them.

It is now the fifth generation of Manzanos family, and they are betting for the international expansion. As a strategy, they opt for diversifying in order to continue growing and making a legend. Today, they are working on an ambitious expansive process.

Manzanos Enterprises has a team formed by 180 employees, which is featured by its youth, its international education and the passion for their work. These are the ingredients of its success, resulting in an expansion of the companies owned by the family.





Es la **división de vinos** de **Manzanos Enterprises** dedicada a la elaboración de vino **desde 1890**. Cinco generaciones se han dedicado en cuerpo y alma al cultivo y elaboración de este producto que cuenta con diez bodegas distintas que producen vinos *D.O.Ca. Rioja, D.O. Navarra y Vino de España*.

*It is the wine division of Manzanos Enterprises, which is in charge of the wine making process since 1890. Five generations have been working on the cultivation and the making of this product. It features ten different wineries spread through **appellation Rioja, appellation Navarra and Wines from Spain**.*



Es la **división de automoción** del grupo **Manzanos Enterprises**. En él se incluyen el **Centro Porsche Pamplona** adquirido en 2015, el **Centro Servicio Porsche Vitoria** adquirido en 2018, y el **Centro Porsche Bilbao** adquirido en 2019.

Son los concesionarios oficiales de la marca automovilística para las zonas de Guipúzcoa, Navarra, La Rioja, Álava, Vizcaya, Cantabria, Burgos y zonas colindantes. Estas adquisiciones responden a nuestra estrategia de diversificación sectorial. Entre los tres suman 10.000 metros cuadrados de exposición de vehículos nuevos y usados y taller de mantenimiento, cuidado y reparación integral del vehículo.

It is the automobile division of Manzanos Enterprises. It includes Porsche Pamplona Center, acquired in 2015, Porsche Vitoria Service Center acquired in 2018, and the Porsche Bilbao Center acquired in 2019. These are the official dealerships of Porsche brand for the States of Guipúzcoa, Navarra, La Rioja, Alava, Vizcaya, Cantabria, Burgos and surrounding areas. These acquisitions responded to our strategy of business diversification. Together the three have 10,000 square meters of exhibition of new and used vehicles as well as maintenance workshop, care and integral repair of the vehicle.

mineraqua

Catalogada como “*El Agua de la Rioja*”, abastece de bienestar y salud a *España* y al resto del mundo. Ubicada en Torrecilla en Cameros se dedica a embotellar el agua que emana de los tres manantiales de La Rioja, siendo **Peñaclara** el más conocido.

*Catalogued as “The water of La Rioja”, it provides wellbeing and health to **Spain** and the rest of the world. Located in Torrecilla en Cameros, it bottles the water that comes from the three springs of La Rioja. **Peñaclara** is the most well-known.*



Manzanos Electricity es una empresa dedicada al sector de las **instalaciones eléctricas, seguridad y vigilancia**.

Contamos con más de **30 años de experiencia** en electricidad y una plantilla de más de 20 personas dedicadas para satisfacer todas las necesidades de nuestros clientes.

Manzanos Electricity is a company dedicated to the sector of electrical installations, security and surveillance.

We have more than 30 years of experience in electricity and a staff of more than 20 people dedicated to meet all our customers' needs.

5^a GENERACIÓN / 5TH GENERATION



HISTORIA / HISTORY

La historia de **Manzanos** es la historia de una familia, de su esfuerzo, de su constancia y de su saber hacer. Los **Fernández de Manzanos** vienen cultivando viñas y elaborando vinos desde hace más de un siglo. Fue exactamente en **1890** cuando la primera generación de esta familia funda en *Azagra* una pequeña bodega, *El Lagar de la Aldea*, con capacidad de elaboración de 50.000 litros de vino. En los años 40 inauguran una nueva instalación que amplía su capacidad hasta los 350.000 litros, poniendo en valor la tradición vitivinícola de esta zona. Entre los 50 y 60 consolidan su proyecto bodeguero, con la creación de la bodega *Viña Marichalar*, la primera adscrita a la *Denominación de Origen Calificada Rioja* que supera los 1,5 millones de litros de capacidad.

En los años 90, Víctor **Fernández de Manzanos** Pastor, cuarta generación, se incorpora al negocio familiar, después de estudiar Ingeniería Química y obtener el Máster en Viticultura y Enología por la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Madrid; es el primer miembro de la familia con formación en viticultura y enología. Víctor construye entonces la bodega *Marqués de Butrago* para embotellar la marca *Viña Marichalar* y decide llevar a cabo su proyecto de vida, la construcción de *Bodegas Manzanos Azagra*.

Hoy, las caras visibles de **Manzanos** son las de los hermanos Víctor y David **Fernández de Manzanos**, junto con Laura Mateo, mujer del primero.

En 2010 estos jóvenes emprendedores tomaron las riendas de la empresa y han convertido a **Manzanos** en un negocio próspero, moderno y dotado de las últimas tecnologías del sector, que ha sabido preservar el sabor añejo de la tradición; del legado recibido. Muchos cambios se han producido en **Manzanos** en estos años desde que Víctor, el mayor de los hermanos **Fernández de Manzanos**, desembarcara en la bodega procedente de Londres, preparado para sacar adelante el negocio familiar. Su padre, Víctor **Fernández de Manzanos** Pastor, artífice del proyecto de la actual bodega, acababa de fallecer repentinamente y este joven, con tan solo veinte años, se convierte en el motor de la compañía, asumiendo el cargo de Consejero Delegado.

Por aquel entonces la empresa carecía de solvencia, asfixiada por los créditos de las nuevas instalaciones, y la distribución del producto se circunscribía al ámbito local con la marca tradicional, *Viña Marichalar*, a la que acababa de sumarse una nueva marca de gama media-alta, *Finca Manzanos*, razón por la que arranca el proyecto de *Bodegas Manzanos Azagra*.

La bodega disponía de las cuatro plantas soterradas para la elaboración y crianza de vinos y de una zona común de recepción en la planta baja. El número de trabajadores era de 12 y no había tejida una red comercial fuerte, ni nacional ni internacional; hoy el equipo humano de la empresa lo componen más de **180 personas**.

*T*he history of **Manzanos** is the story of a family, their effort, their perseverance and their know-how. The **Fernández de Manzanos** have been cultivating vineyards and producing wines for more than a century. It was exactly in 1890 when the first generation of the **Fernández de Manzanos** family established a small winery in *Azagra* with a capacity of 50,000 litres of wine. In the 40's they inaugurated a new facility which further increased its capacity to 350,000 litres, emphasizing the value of the viticultural tradition of this area. Between the 50's and 60's, they consolidated their project with the creation of the *Viña Marichalar* winery, the first one belonging to the *appellation Rioja*, which exceeds 1.5 million litres in capacity.

*In the 90's, Víctor Fernández de Manzanos Pastor, the fourth generation of the family, joined the family business after studying Chemical Engineering and having obtained a Master's Degree in Viticulture and Enology by the Technical School of Agronomic Engineering from Madrid Polytechnical University. Victor is the first member of the family with training in viticulture and oenology. Victor then built the Winery Marqués de Butrago and decided to perform his life project, the construction of *Bodegas Manzanos Azagra*.*

Nowadays, the public faces of Manzanos are those of the brothers Víctor, and David

Fernández de Manzanos, as well as Laura Mateo, wife of the former. In 2010, these young entrepreneurs took the reins of the winery to turn **Manzanos** into a prosperous business, modern and endowed with the latest technologies in the field. A business that has managed to preserve the old flavour of tradition and the received legacy. Many changes have occurred in **Manzanos** in these years since Víctor, the eldest of the **Fernández de Manzanos** brothers, disembarked in the winery after arriving from London, prepared to take the reins of the family business. His father, Víctor **Fernández de Manzanos** Pastor, author of the project for the current winery, had suddenly died and this young man, at only twenty years of age, became the company's engine, assuming the position of CEO.

*At that time, the company lacked creditworthiness, asphyxiated by the credits for the new facilities and the distribution of product was confined to the local scope with the traditional brand, *Viña Marichalar*, to which a new mid-high range brand had just been added, *Finca Manzanos*, gave way to the start of the *Bodegas Manzanos Azagra* project. The winery had four underground floors for wine elaboration and ageing and a common reception area on the ground floor. By then, there were 12 workers and a weak commercial network, neither national nor international. Nevertheless, today the company's team is made up of more than 180 people.*

Víctor, que estaba formándose en Londres en Finanzas y Dirección de Empresas Bilingüe, compaginó su trabajo en la bodega con el final de sus estudios a distancia. Con este panorama, el joven **Fernández de Manzanos**, apasionado de los negocios desde que era un adolescente, no se conforma con reflotar y sacar adelante la empresa que deja su padre, sino que apuesta por una importante expansión empresarial, materializada en lo que es hoy el grupo **Manzanos Enterprises**; un proyecto con una división de vinos, **Manzanos Wines**, con un total de diez bodegas en varias Denominaciones de Origen, y otra serie de empresas en distintos sectores.

Tras la incorporación de Víctor entra en escena su mujer, Laura Mateo; formada también en Londres. Esta traductora e intérprete jurada y MBA Executive por Icade, asume, con la mano firme de quien ostenta un cargo de responsabilidad y la iniciativa y el entusiasmo propios de la juventud, la dirección general de la empresa.

El equipo lo completa y complementa en 2014 el menor de los **Fernández de Manzanos**, David, Ingeniero Industrial por la Universidad de Deusto y por la VIA University College en Dinamarca, que dirige el departamento de producción desde su cargo de Director de Operaciones.

El trabajo de Víctor **Fernández de Manzanos** ha sido clave en este proceso de transformación y crecimiento de la empresa familiar. Víctor ha sabido interpretar y desempeñar con acierto el papel que le marcabía el destino, por una parte, el de cabeza de familia, con el compromiso de mantener unida a su familia y, por otra, el de hombre de negocios casi hecho a sí mismo, que debe continuar la estela dejada por su padre. Su gestión familiar, a la par que moderna e innovadora, y la distribución de roles en la dirección del negocio se han ganado la confianza de los clientes, que ven en **Manzanos** una empresa con valores tradicionales pero abierta a los cambios tecnológicos. De bodegas antiguas e inutilizadas, con poca

Víctor Fernández de Manzanos who was studying Finance and Business Administration in London, combined distance learning of the end of his studies with his work in the winery. With this picture, the young Fernández de Manzanos, passionate about business since he was a teenager, is not content to relaunch and take forward the company that had been left by his father, but decides on a major business expansion, materialized in what today is the Manzanos Enterprises group: a project with a division of wines, Manzanos Wines, with a total of ten wineries in several appellations, and another series of companies in different sectors.

After the incorporation of Victor came his wife, Laura Mateo: a sworn translator and interpreter and MBA Executive by Icade, who having also studied in London, assumes, with the firm hand of one who holds a position of responsibility coupled with the initiative and enthusiasm of a youngster, the general management of the winery.

The team is completed in 2014 with the youngest of the Fernández de Manzanos, David, an Industrial Engineer educated at the University of Deusto and VIA University College in Denmark, who heads the production department from his position as Director of Operations.

The work of Víctor Fernández de Manzanos has been key in this process of transformation and growth of the family business. Victor has been able to interpret and successfully play the role that destiny threw upon him, on the one hand, as head of the family, with the commitment to keep his family together and, on the other, as a self-made businessman, who must continue the trail left by his father. Its family management, whilst modern and innovative, and the distribution of roles in the direction of business have earned the trust of customers, who see in Manzanos as a company with traditional values but open to technological changes. We have come from old and unused wineries with little production capacity, to renovated



Víctor Fernández de Manzanos



Laura Mateo Cuadrado



David Fernández de Manzanos

capacidad de producción, se ha pasado a edificios reformados e instalaciones renovadas y a 250 hectáreas de viñedo en propiedad y 700 más controladas, sólo en la D.O.Ca. Rioja. Así, en Azagra siguen en funcionamiento las bodegas fundadas por las anteriores generaciones, tras las reformas acometidas. En la primavera de 2016, **Manzanos Wines** adquiere *Luis Gurpegui Muga y Bodegas Berceo*, una de las bodegas más emblemáticas de **Rioja Alta**; antes ya habían sumado al grupo su primera bodega con **Denominación de Origen Navarra**, *Castillo de Enériz*. La reciente adquisición, a comienzos de 2018, de la emblemática marca *Siglo de D.O.Ca. Rioja* y la Bodega *Vinicola de Navarra* y sus marcas *Las Campanas* y *Castillo de Olite* hacen que *Bodegas Manzanos* consolide su posicionamiento en el **top 10** de la D.O.Ca. Rioja y en el **top 3** de la D.O. Navarra.

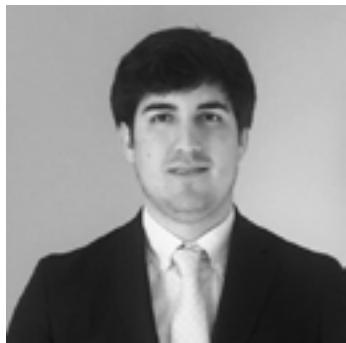
Desde la llegada a la empresa de Víctor **Fernández de Manzanos** y su equipo las ventas han crecido exponencialmente,

se ha incrementado la presencia en los mercados internacionales, hasta sumar **más de 70 países**, y se está potenciando la distribución nacional. Han sido años difíciles hasta llegar aquí porque, mientras que Víctor **Fernández de Manzanos** padre proyectó la bodega en una época de bonanza económica, al joven Víctor le ha tocado enfrentarse de lleno con la crisis, que comienza a reflejarse en el sector y en la zona en 2011. Quizá este hecho le ha empujado, más si cabe, a no rendirse y su carácter emprendedor le ha llevado a consolidar un proyecto de futuro. En definitiva, a estos jóvenes, la **5ª generación** de la familia, no les han regalado nada: su compromiso y el sacrificio de todos estos años se ha visto recompensado con el posicionamiento de **Manzanos Wines** como uno de los grupos de referencia en el sector bodeguero nacional.

buildings and renovated facilities and to 300 hectares of vineyard in property and 700 more under our control, and all just in the appellation Rioja. Thus, the wineries founded by previous generations continue to operate in Azagra, after the undertaken remodeling. In the spring of 2016 Manzanos Wines acquires Luis Gurpegui Muga and Bodegas Berceo, one of the most emblematic wineries in Rioja Alta. Previously it had already added to the group its first winery in appellation Navarra, Castillo de Enériz.

The acquisition at the beginning of 2018 of the emblematic Rioja Brand Siglo and Vinicola Navarra winery and its brands Las Campanas and Castillo de Olite has been a major milestone in their winemaking history. These purchases have helped Bodegas Manzanos consolidate its positioning in the top 10 of appellation Rioja and the top 3 of appellation Navarra.

*The work of Víctor **Fernández de Manzanos** and his team is evident: sales have grown exponentially since his arrival within the company. The presence in international markets has also been boosted, reaching more than 70 countries, and national distribution is also increasing. It has been difficult years to get to where we are because, whilst Víctor **Fernández de Manzanos** senior projected the winery in a time of economic boom, the young Víctor has had to face the crisis, which shook the sector and the area in 2011. Perhaps this fact has pushed him into not giving up and his entrepreneurial nature has led him to consolidate a project for the future. In short, this youngsters from the 5th generation of the family, had to work hard. Their commitment and sacrifice during these last years have been rewarded with the positioning of **Manzanos Wines** as one of the reference groups in the field of wine in Spain.*



Víctor Fdez. de Manzanos
Consejero Delegado y Propietario



Laura Mateo Cuadrado
Directora General y Propietaria



David Fdez. de Manzanos
Director de Operaciones y Propietario

MANZANOS WINES



Borja Ripa
Director Técnico y Enólogo



Nerea Marín
Directora Financiera



Lorena Díez
Directora de Calidad y Enóloga



Rosa María Gómez
Directora de Administración
Comercial



Álvaro Bailly
Director de Marketing



Primitivo Gurpegui
Director Comercial
de Bodegas Berceo



Diego Garnacho
Director Comercial Nacional



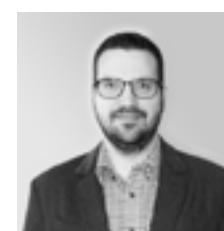
Ignacio Barba
Asistente de Dirección



Ainara Marín
Administración



Mari Cruz Ordóñez
Administración



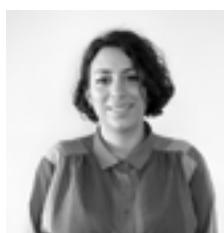
David Ezquerro
Administración Internacional



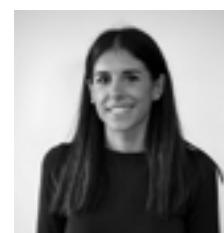
María García
Administración Internacional



Nieves García
Administración Internacional



Fatima Ben Lachhab
Administración Internacional



Silvia Soria
Administración Internacional



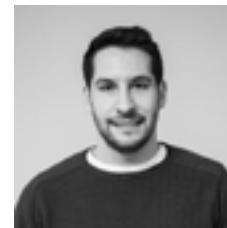
Nerea Minchan
Administración



Sara Bernal
Administración



Vera Moutinho
Administración



José Antonio La Orden
Administración



Javier Garrón
Responsable de RRHH



José Antonio Franco
*Responsable Comercial
de Grandes Cuentas*



Javier Lusarreta
*Responsable Comercial
de Grandes Cuentas*



Javier Gurpegui
Delegado Comercial



José María Benítez
Delegado Comercial



Iulia Paula
Brand Ambassador



Miguel Ángel Novas
Delegado Comercial



Jorge Lecha
Delegado Comercial



Luis Galarza
Delegado Comercial



Arturo Peña
Delegado Comercial



Eduardo Jaren
Delegado Comercial



Daniela Giménez
Brand Ambassador



Gabriela Arguello
Brand Ambassador



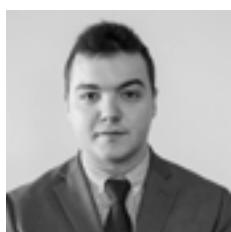
Juan Gómez
Export Area Manager



Borja Arévalo
Export Area Manager



Carlos Daniel Fernández
Export Area Manager



Pablo Álvarez
Export Area Manager



Javier Iriarte
Export Area Manager



Vincent Bouquier
Export Area Manager

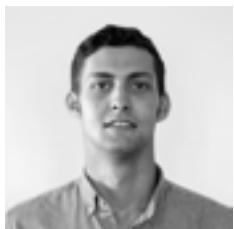


Jorge Prittitzwitz
Export Area Manager

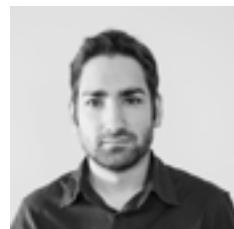


Pablo Íñiguez
Diseño

MANZANOS WINES



José Llamas
Diseño



Cristian Ezpeleta
Informática y apoyo a Diseño



Carlos Javier Herráez
Responsable de Turismo



Rubén Quintana
Director de RRPP



Guillermo Gurpegui
Trazabilidad



María Añorbe
Trazabilidad



Javier Mayoral
Contabilidad



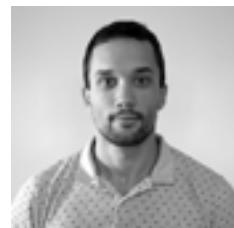
Agustín Medrano
Jefe de embotellado



Fernando Gurpegui
Jefe de mantenimiento



Anthea Muñoz
Responsable de Producción



Manuel Barrado
Asistente Producción y Calidad



Rocío Fuente
Laboratorio



Amaia Goitiandia
Laboratorio



Lupe Iparraguirre
Laboratorio



Mourchid Rafli
Embotellado



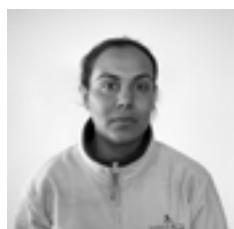
José Antonio Francés
Embotellado



Elisabete Dos Anjos
Embotellado



Tawfik Hamid
Embotellado



Joana Silvana
Embotellado



Sebastian Deunf
Embotellado



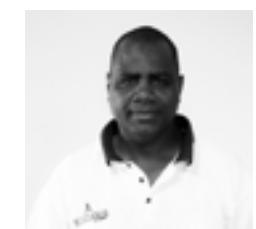
Iñaki Rivas
Jefe de etiquetado



Gregorio Rodríguez
Etiquetado



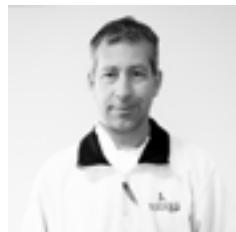
Benito Borges
Jefe de Bodega



Barry Mamadou
Bodega



Víctor Ruiz
Bodega



Jesús María Sanz
Bodega



Ángel María García
Bodega



Juan Javier Aranda
Bodega



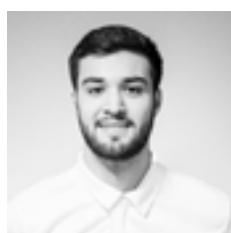
Carlos Uresandi
Bodega



Julio Ursúa
Mantenimiento



Oscar Martínez
Mantenimiento



César del Río
Mantenimiento



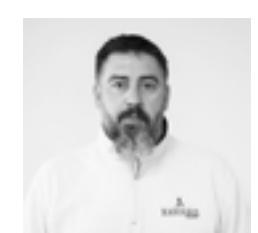
Iván Pérez
Responsable Logística UK



Óscar Francés
Almacén



Álvaro Marín
Almacén



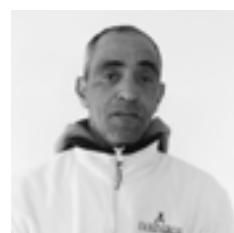
Jose María García
Almacén



David Jiménez
Almacén



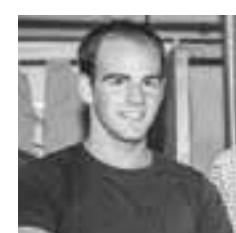
Yakhouba Niang
Vinedo



Hamid Bouzgarne
Vinedo



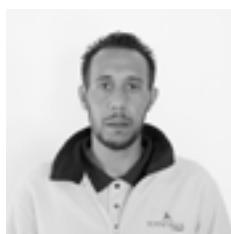
Esau Bermejo
Camionero



Esau Bermejo
Tractorista



Ricardo Granadeiro
Tractorista



Mario Da Silva
Tractorista



Anabel Barrios
Limpieza



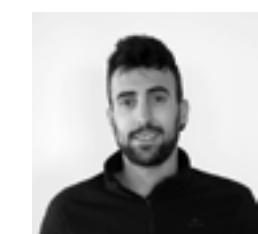
Cristina Berne
Limpieza



Eva Maria Gurrea
Limpieza



Ana María Lacob
Limpieza



Enrique Fernandez
Jefe de Cocina

MINERAQUA



Ignacio Evangelio
Director General



Javier Ramos
Director Comercial



Lidia Hernández
Dpto. de Calidad



Óscar Vallilengua
Encargado de Calidad



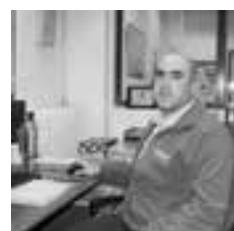
Gabriel Rodriguez
Encargado de Embotellado



Jesús Martínez
Encargado de Soplado



**Jorge Ramírez
de Arellano**
Soplado



José Manuel Quintana
Encargado de Logística



Fernando Sáenz - López
Encargado de Mantenimiento



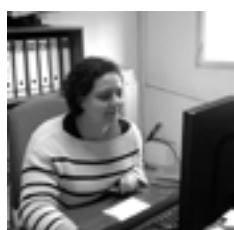
Diego Adán
Mantenimiento



Mª Carmen Sáenz-López
Dpto. de Administración



Marta Martínez
Dpto. de Administración



Sara Pérez
Dpto. de Administración



Aitor Uribe
Comercial



Cristina Adalid
Soplado



Sonia Rodrigo
Embotellado



Jesús Antonio García
Embotellado



Elena Sáenz
Embotellado



José María Sáenz-López
Embotellado



Ángela García Velasco
Embotellado



Javier García Mtnez. de Laguna
Embotellado



Ángela García Velasco
Embotellado



Cristina Torres
Logística



Asier Quintana
Logística



Sergio Astráin
Director Comercial



Jesús Ábreo
Asistencia a Gerencia y CRM



Silvia Grijalba
Administración



Daniel Oroz
Administración y Contabilidad



Eneko Urriza
Responsable de Taller



Alberto Otazu
Comercial



Ismael Martínez
Mecánico



José María Roiz
Mecánico



Francisco Javier Iturrealde
Recambios



Asier Iribertegui
Pintor



Jesús María Calvo
Carrocero



Eric Plana
Chapista/Pintor

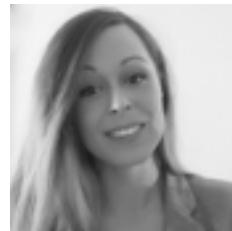


Urko Saldaña
Pintor

CENTRO
SERVICIO PORSCHE
VITORIA



Pedro Gómez
Jefe Post-Venta



Raquel López
Administración



José Gaspar
Mecánico



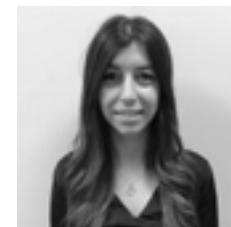
Fernando Sánchez
Mecánico



Raul Castreño
Gerente



Beatriz Cuervo
Asesora de Ventas



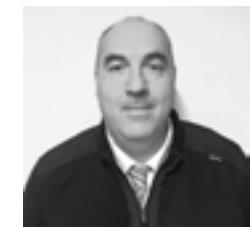
Altair Gutiérrez
CRM / Asesora taller



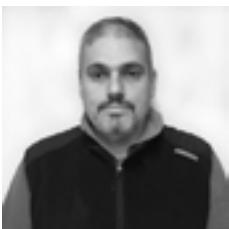
Sheila García
Entregas & Administración



Jose Luis Lartitegi
Jefe de Taller



Alfonso Lage
Consultor de Post-Venta



Fernando Ormaechea
Mecánico



Javier Molero
Mecánico

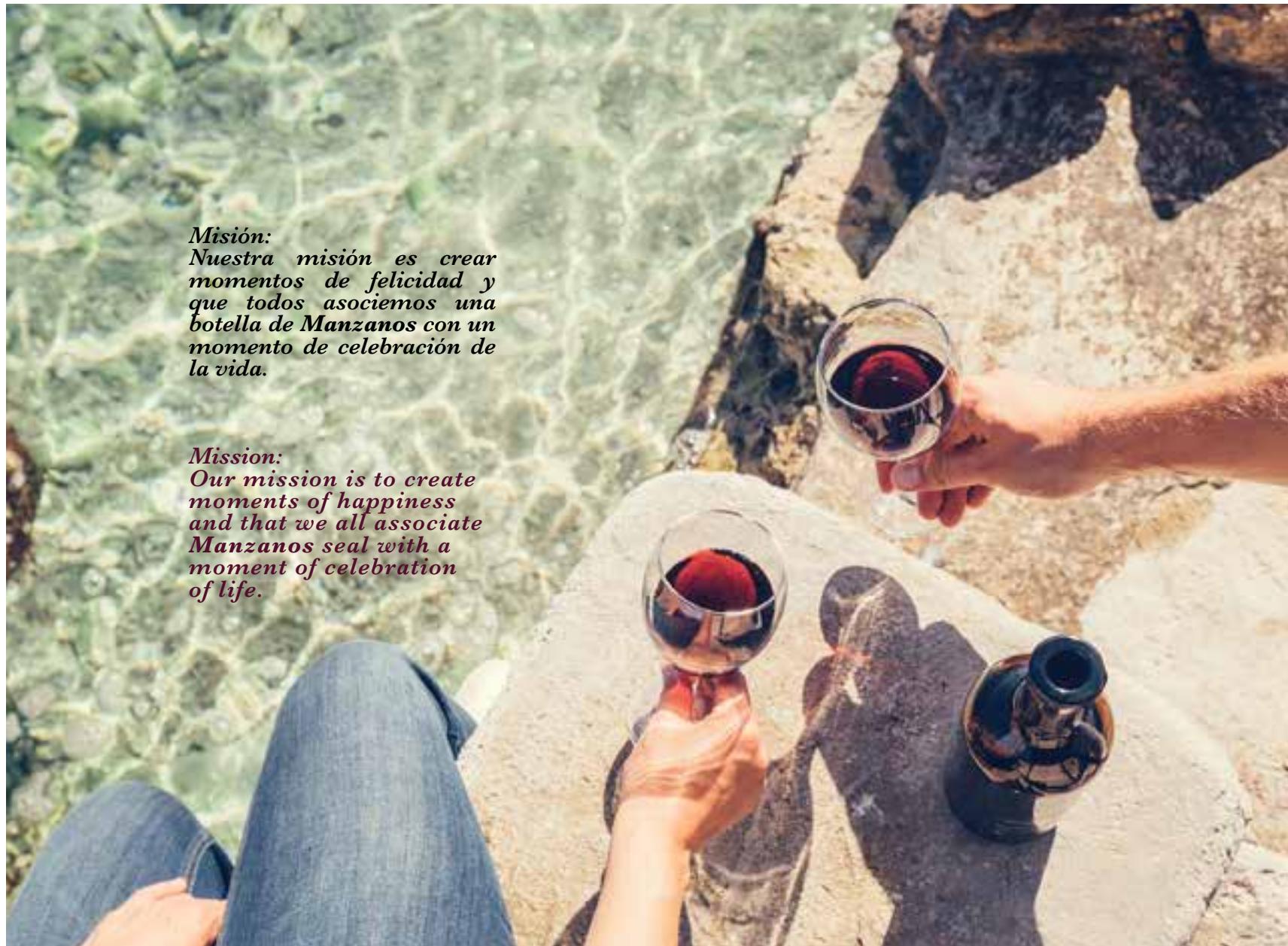


Rafael Pascual
Recambios

Manzanos ENTERPRISES

Misión & Visión
Mission & Vision





Visión:

Posicionarnos como uno de los tres principales productores de vino *D.O. Navarra* y uno de los cinco primeros de la *D.O.Ca. Rioja*, incrementando nuestra presencia en países que aún no tengamos una gran cuota de mercado y ampliando nuestra cuota en aquellos en los que ya tengamos una amplia distribución. También queremos aumentar el valor añadido que ofrecemos en el servicio y calidad de nuestros productos para garantizar la estabilidad y rentabilidad de la empresa por muchos años. Por último, seguiremos con nuestra estrategia de **diversificación** en sectores que nos aporten sinergias para poder garantizar mayor estabilidad, rentabilidad y ampliar los servicios que les ofrecemos a nuestros clientes para poder proveerles cada vez más de cosas que hagan más feliz su día a día.

Our Vision:

*The aim is to position ourselves as one of the three main producers of **appellation Navarra** wine and one of the top five producers of **appellation Rioja** wine, increasing our presence in the countries that we still do not have a great share of the market and expanding our presence is those that we already have a big distribution. We also want to increase the added value that we offer in our service and quality of our products in order to guarantee the stability and profitability of our company for years to come. Last but not least, we will continue our strategy of **diversification** in sectors that will provide us synergies to be able to offer more stability, return and make the offer of services to our clients bigger. The aim is to supply them with more and more things that make happier their day to day.*



“El progreso se mide por el grado de diferenciación de la sociedad” – Herbert Read.

Tres son los pilares sobre los que erigimos el progreso: la gran extensión de viñedos propios que nos permite controlar y mantener una **calidad** inigualable y **estabilidad** del estilo, el uso de la gravedad en la bodega en forma de cuatro plantas excavadas en el subsuelo para cada uno de los procesos de elaboración y el sello del joven equipo humano que nos acompaña.

“Progress is measured by the degree of differentiation within a society” – Herbert Read.

*Our Three are the pillars on which we build the progress: The large area of own vineyards that allow us to control and maintain an unparalleled **quality** and the same style, the use of gravity in the winery, with four floors underground for every winemaking process and the seal of a young human team that accompany us.*





“La naturaleza no hace nada incompleto ni nada en vano” – Aristóteles.

El viñedo no es solo una seña de identidad de **Manzanos**, sino que tiene una relevancia especial ya que nosotros creemos firmemente que el vino ya está hecho antes de llegar a bodega. Y tal es la importancia de la calidad del fruto de **nuestras viñas** que desde siempre venimos invirtiendo en ampliar nuestra superficie de viñedo propio, para poder garantizar el sello **Manzanos** de calidad en todos nuestros productos. Apostamos por la **producción propia** como fuente de calidad, estabilidad en estilo y en precio.

“Nature does nothing in vain or incomplete”
– Aristotle.

*Not only vineyards are a sign of identity of **Manzanos**, but they have a special relevance because we truly believe that wine is already made before even coming to the winery. And such is the importance of the quality of the fruit of **our vines** that we have been forever investing in increasing the number of hectares of vineyards that we own, to be able to guarantee the **Manzanos** quality seal in all our products. We focus on **our own production** as a fountain of quality and stability in style and price.*

“En la naturaleza no hay recompensas ni castigos, hay consecuencias” – Robert Green Ingersoll.

Todos los tratamientos que realizamos a nuestras viñas, así como las prácticas agrícolas y técnicas en bodega además del tratamiento de aguas y residuos en bodega están diseñadas en función del impacto que generan en la naturaleza, en nuestro entorno y en el propio fruto de nuestro trabajo. **Cuidamos la naturaleza** para que esta nos brinde sus mejores frutos.

“In Nature, there are neither rewards nor punishments, there are consequences” – Robert Green Ingersoll.

*We design every treatment that we do to our vineyards, every agricultural practice and winery techniques, apart from water treatments and winery residues, considering the impact that they will have on nature, the **environment** and the future fruit of our work. We look after nature so it will offer us its best fruits.*



“La tecnología no es nada, lo importante es que tengas fe en las personas, que sean buenas e inteligentes, y, si les das las herramientas, harán maravillas con ellas” – Steve Jobs.

Las personas son claves en nuestra organización y así lo tratamos de transmitir en nuestros portales web. El valor del esfuerzo, la constancia y el equipo tiene mucha relevancia en una empresa que en 6 años ha pasado de tener 12 trabajadores a más de 180. Somos un grupo de personas **unidas** por un proyecto y el sueño de cumplirlo.

“Technology is nothing, what is important is that you have a faith in people, that they are basically good and smart, and if you give them tools, they will do wonderful things with them” – Steve Jobs.

People are key in our organization and so we try to convey in our web pages. The effort, constance and the team are very relevant to our company, as we have gone through a big change in six years, from having 12 employees to more than 180. We are a group of people **united** for a project and the dream of achieving it.





“Cuando acabaron sus estudios les dije a mis hijos que lo que debían hacer era buscarse clientes y no jefes” – Anónimo.

Como no podía ser de otra forma en una empresa que presume ya de cinco generaciones de la familia **Fernández de Manzanos, la familia** adquiere un papel fundamental. De generación en generación se ha sabido transmitir la pasión y el esfuerzo para construir lo que hoy alberga el grupo Manzanos. Ese legado es de suma importancia y lo tenemos presente en nuestro lema “**descubre nuestro legado**”.

“When my kids finished their studies I told them that what they had to do was looking for clients and not bosses” – Anonymous.

As it could not be any other way in a company that boast five generations of the Fernández de Manzanos family, family plays a fundamental role. Generation after generation, the passion and effort put into the building of what is now Manzanos group have been conveyed. This legacy is of utmost importance and we have it present in our motto “discover our legacy”.

***“La ambición es el primer paso para el éxito, el segundo es la acción”* – Anónimo.**

Desacreditada por falta de experiencia por muchos, esta es una característica que sugiere **oportunidad**. También le acompañan la ambición, la pasión, la tecnología y el cambio. La **quinta generación** de la familia **Fernández de Manzanos** tuvo que incorporarse muy joven, a los 20 años. Esto supuso un impulso creativo que desembocó en nuevas prácticas, nueva visión e inversiones tecnológicas en un sector demasiado anclado a la tradición. Nuestro equipo está lleno de personas **jóvenes**, sobre todo de espíritu, ambiciosas y dispuestas a aprender nuevos procesos en un mercado en continua evolución.

***“Ambition is the first step for success, action is the second”* – Anonymous.**

Discredited because of its lack of experience by many, this is a characteristic that suggests opportunity. It is accompanied by ambition, passion, technology and change. The fifth generation of the Fernández de Manzanos family had to join the Company very early, at 20 years old. This meant a creative drive that led to new practices, new vision and technological investments in a sector that is too clinged to tradition. Our team is full of young people, of spirit above all, ambitious and ready to learn new processes in a market in constant evolution.

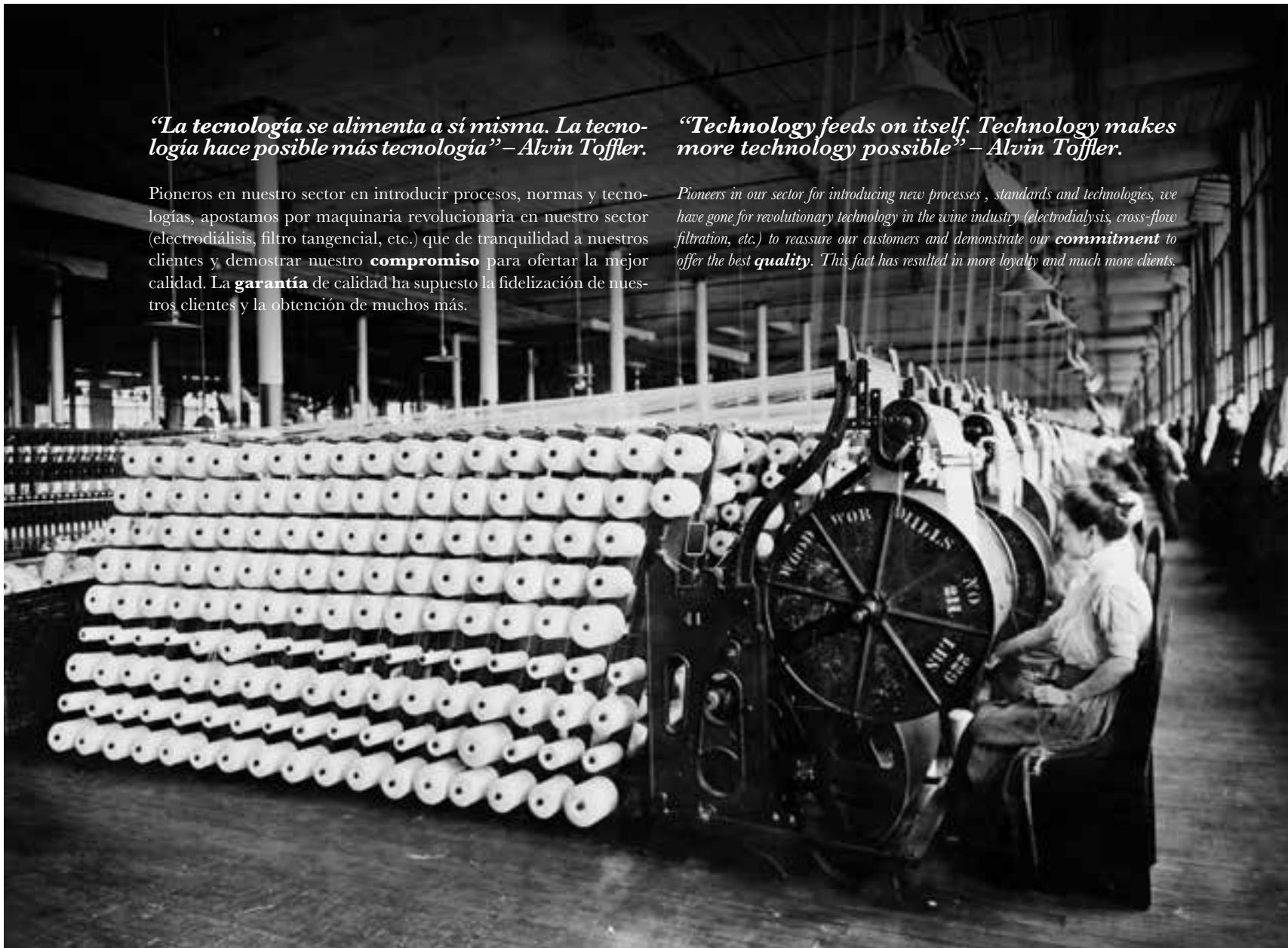


“La tecnología se alimenta a sí misma. La tecnología hace posible más tecnología” – Alvin Toffler.

Pioneros en nuestro sector en introducir procesos, normas y tecnologías, apostamos por maquinaria revolucionaria en nuestro sector (electrodialisis, filtro tangencial, etc.) que de tranquilidad a nuestros clientes y demostrar nuestro **compromiso** para ofrecer la mejor calidad. La **garantía** de calidad ha supuesto la fidelización de nuestros clientes y la obtención de muchos más.

“Technology feeds on itself. Technology makes more technology possible” – Alvin Toffler.

Pioneers in our sector for introducing new processes , standards and technologies, we have gone for revolutionary technology in the wine industry (electrodialysis, cross-flow filtration, etc.) to reassure our customers and demonstrate our **commitment** to offer the best **quality**. This fact has resulted in more loyalty and much more clients.





“La personalización es la clave de un servicio superior en donde todo proceso comienza en uno mismo” – Anónimo.

Yes we can. Este ha sido nuestro leitmotiv durante estos años de llevanza de la empresa en una época de crisis e incertidumbre. Entendemos crisis como momento de cuestionarse el modelo vigente y crear un cambio. En un mundo globalizado donde se pierde cada vez más la singularidad y exclusividad, abogamos por la personalización del producto. Y no hablamos solo de customizar, sino de crear un producto diferente para un cliente distinto. Esta ha sido nuestra máxima que nos ha convertido en quienes somos ahora, una empresa dispuesta a crear la respuesta a las necesidades del cliente.

“Personalization is the key for a premium service where every process starts in itself” – Anonymous.

Yes we can. This has been our leitmotiv during all these years of running the company in a moment of crisis and uncertainty. We understand crisis as a moment of questioning the current model and make a change. In a globalized world where singularity and exclusivity are disappearing more and more, we bet on product personalization. We are not talking about customization only, but to create a whole new product for a special customer. This has been the idea that has allowed us to become who we are now, a company willing to create an answer to the needs of our client.



“Nadie quiere fracasar, por eso la mayoría ni siquiera lo intenta” – Anónimo.

El riesgo a perder todo aquello que posees, que has conseguido y trabajado con esfuerzo o incluso aquello heredado por el esfuerzo de tu familia y quedarte sin nada. Nosotros apostamos, no arriesgamos, pero sí ponemos todo lo que somos y tenemos en todos nuestros proyectos. Creemos en nuestra visión y no pararemos de trabajar hasta alcanzarla.

“Nobody wants to fail, that is why most of the people do not even try” – Anonymous.

The risk of losing everything you own, have achieved and worked on with effort or even those things inherited because of the effort of your family; the risk of losing it all. We bet, not risk, but it is true that we put everything we are and we have into all our projects. We believe in our vision and we will not stop working until we reach it.





MANZANOS
Wines

The logo for Manzanos Wines consists of a stylized graphic element above the brand name. This graphic features a cluster of dark grapes at the top, connected by a curved line that descends and loops around to form the letter 'M' below it.





Cinco generaciones dedicadas al cultivo de viñedos y a la elaboración de vinos

Manzanos Wines es la división de vinos de **Manzanos Enterprises**, dedicada a la elaboración de vino de *D.O.Ca. Rioja, D.O. Navarra, D.O. Rueda y Vino de España* **desde 1890**. Actualmente cuenta con diez bodegas, fruto de la expansión de la empresa a lo largo de las **cinco generaciones** de la familia.

La actividad principal de la empresa es la elaboración y comercialización de vino *D.O.Ca. Rioja*, y sus principales bodegas pertenecen a esta denominación. *Bodegas Manzanos Haro, Bodegas Manzanos Azagra, Bodegas Luis Gurpegui Muga* y *Bodegas Viña Marichalar* son las bodegas en las que **Manzanos** elabora sus vinos a partir de sus 250 hectáreas de viñedo propias y 700 controladas.

Bodegas Manzanos Campanas (antes llamada Vinícola Navarra; la más antigua de la *D.O. Navarra*), *Bodegas Castillo de Enériz* y *Bodegas Monte Ory* son las bodegas donde

elaboramos los vinos *D.O. Navarra* de nuestras 50 hectáreas propias y 200 controladas en esta Denominación.

Bodegas Mosen Pierre, Bodegas El Lagar de la Aldea y Bodegas Gurpegui son las bodegas donde elaboramos los *Vinos de España* de nuestras 150 hectáreas de viñedos controlados.

El parque de barricas de **Manzanos Wines** consta de 2.000 unidades en *Bodegas Manzanos Azagra*, de las que cada año se renueva un 20%. *Bodegas Manzanos Campanas* cuenta con 2.500 barricas, 1.000 unidades en *Bodegas Manzanos Haro* y 15.000 unidades más en *Bodegas Luis Gurpegui Muga*.

Todas ellas suman un total de 20.500 unidades.

Five generations devoted to vinegrowing and winemaking

*Manzanos Wines is the wine division of Manzanos Enterprises, engaged in the elaboration of wine of **appellation Rioja, Navarra and Wine from Spain since 1890**. It now embodies six different wineries, the result of the company's growth during these **five generations** of the family.*

*The company is specially dedicated to the elaboration and commercialization of **appellation Rioja** wine from their 250 hectares of vineyards and some other 700 hectares that they control and elaborate in **Bodegas Manzanos Haro, Bodegas Manzanos Azagra, Bodegas Luis Gurpegui Muga** and **Bodegas Viña Marichalar** wineries, **Manzanos** main wineries and all of them located in **appellation Rioja**.*

Bodegas Manzanos Campanas (the oldest winery in **appellation**

Navarra), Castillo de Enériz and Bodegas Monte Ory are the wineries where we elaborate the **appellation Navarra** wine from our own 50 hectares of vineyards and the 100 more hectares that we control.

Bodegas Mosen Pierre, Bodegas El Lagar de la Aldea and Bodegas Gurpegui are the wineries where we elaborate **Wine from Spain** from more than 150 hectares of vineyards that we control.

*Manzanos Wines has 2.000 barrels in stock in **Bodegas Manzanos Azagra**, of which 20% of them are annually renewed. **Bodegas Manzanos Campanas** has 2.500 barrels, **Bodegas Manzanos Haro** has 1.000 barrels and **Bodegas Luis Gurpegui Muga** has 15.000 barrels more.*

They all make a total of 20.500 barrels.



Nº Hectáreas Propias	250 Ha	50 Ha
Nº Hectáreas Controladas	700 Ha	525 Ha
TOTAL	950 Ha	575 Ha
1525 Hectáreas		

EL TERRAIRE

Es la seña de identidad de **Manzanos Wines** que cuenta con 250 hectáreas en propiedad y 700 más controladas solo en la *D.O.Ca. Rioja*. En total suman 1.525 Hectáreas

Uno de los principales activos de **Manzanos Wines** es la extensión de viñedo. Cada zona y cada valle de la *D.O.Ca. Rioja* tienen sus propias singularidades. Éstas dependen, en gran medida, de la interrelación clima-suelo-viña sin olvidar, además, la importancia de las técnicas de producción y elaboración impuestas por nuestro equipo técnico. Ambos factores unidos determinan la singularidad del vino.

Nuestros viñedos están distribuidos en diferentes términos municipales, lo que permite explotar las cualidades de cada terreno y las diferencias que cada

variedad manifiesta. Es por ello que la vendimia se extiende durante un largo periodo de tiempo ya que se espera a que cada viña adquiera el grado de madurez perfecto, lo que hace que no coincidan en el tiempo unas y otras viñas.

Esta diversidad favorece y posibilita a las bodegas de **Manzanos Wines** la creación de vinos que despliegan el potencial y las características de cada subzona con una identidad común perfectamente reconocible.

Esta combinación de factores es la que va a determinar la singularidad de cada vino.

*It is the distinguishing feature of **Manzanos Wines**. It counts with 250 hectares in property and 700 more of controlled vineyards only in Rioja. In total they have 1.525 Hectares*

*One of the main assets of **Manzanos Wines** is the wide extension of vineyards. Each area and each valley of *Rioja* have unique features. These features widely depend on the relation between the climate, the soil and the vineyard. Do not forget about the importance of the production and elaboration techniques that are determined by our technical team. Both factors together determine the singularity of each wine.*

Our vineyards are distributed throughout different municipalities, which allows the acquisition of the different soils as well parcel to have the optimal ripening. This

fact makes it possible to harvest different parcels at different times.

*This diversity also makes it possible for **Manzanos Wines**' wineries to create wines that show the potential and the features of each area, with a common identity that is easy to recognize.*



VIÑEDOS / THE VINEYARDS

“Una selección de viñedos realizada por el propio Víctor Fernández de Manzanos. Se busca la selección de selección”

“The selection of the grapes and vineyards has been made by Victor Fernandez de Manzanos himself. We seek the selection of selections”

En la Rioja Alavesa predomina la influencia del clima atlántico y los suelos son arcillo calcáreos situados en terrazas y pequeñas parcelas; aquí contamos con viñas de gran valor plantadas en vaso, como un viñedo **Prefiloxérico** de más de **170 años de edad**, con una producción seleccionada y única dependiendo de la añada, de 5.400 botellas, y vendimia manual.

En la Rioja Alta, también de clima atlántico, sus suelos se reparten entre los arcillo-calcáreos, arcillo-ferrosos y aluviales; tenemos viñedos en vaso y una **viña de 1936** con más de 80 años de antigüedad,

vendimiada de forma manual y con una producción limitada de 28.000 botellas.

La Rioja Oriental posee un clima más seco y cálido debido a la influencia mediterránea, predominando en ella los suelos aluviales y arcillo-ferrosos. El menor contraste de temperatura entre el día y la noche va a hacer que la maduración sea más equilibrada y consigamos uvas de gran calidad en esta zona. Los viñedos se reparten entre los términos municipales de Aldeanueva de Ebro, Alfaro, Azagra y San Adrián, todos a menos de diez minutos de Bodegas Manzanos, con lo que la uva llega a la

*In the Rioja Alavesa area, the influence of the Atlantic climate predominates and the clay calcareous soils are located in terraces and small plots. Here the vineyards are goblet trained, such as a **pre-phylloxera vineyard** that is more than **170 years old** and a selected production depending on the year, of 5,400 bottles and manual harvesting*

*In the Rioja Alta, also of Atlantic climate, the soils are distributed among clay-calcareous, clay-ferrous and alluvial. We have goblet trained vineyards and a **vineyard of 1936** with more than 80 years of antiquity, harvested manually and with a limited*

production of 28,000 bottles.

*The Rioja Oriental has a drier and warmer climate due to the Mediterranean influence, where alluvial and clay-ferrous soils predominate. The lower contrast in temperature between day and night-time gives a more balanced ripening and allows us to get high quality grapes in this area. The vineyards are divided between the towns of Aldeanueva de Ebro, Alfaro, Azagra and San Adrián, all less than ten minutes away from **Bodegas Manzanos**, whereupon the grapes arrive to the winery in an unbeatable state.*



bodega en un estado inmejorable durante la vendimia.

En cuanto a las variedades tintas, cultivamos cuatro de las cinco que acoge Rioja y que han prestigiado a esta denominación de origen: *Tempranillo*, *Garnacha*, *Graciano* y *Mazuelo*, y en blancas trabajamos con *Viura*, *Chardonnay* y *Tempranillo*.

La *Tempranillo* es la uva autóctona por excelencia de la Denominación, la que ha conferido a los vinos de Rioja una identidad propia. Aquí la uva *Tempranillo* ha demostrado sus buenas cualidades de

adaptación a la climatología y suelos, que se traducen en la elaboración de vino de la más alta calidad.

Ocupa más del 75% de la superficie de cultivo y es una uva capaz de producir vinos con largo envejecimiento, muy equilibrados en grado alcohólico, color y acidez, y con un paladar franco, suave y afrutado, que evoluciona a aterciopelado cuando envejece.

La otra variedad autóctona es la *Graciano*, una uva minoritaria pero que está marcando tendencia en Rioja. Precisamente,

As for the red varieties, we cultivate four of the five that Rioja hosts and one of the most prestigious to this appellation: Tempranillo, Garnacha, Graciano and Mazuelo, and in white grapes we work with Viura, Chardonnay and Tempranillo.

The Tempranillo is the quintessentially native grape of the Designation, which has conferred to Rioja wines an identity of its own. Here, this grape has demonstrated its good adaptability to the climatology and soils, that translate into the elaboration of wine of the highest quality.

It occupies more than 75% of the growing area and this is a grape capable of producing long ageing wines, well balanced in alcoholic percentage, color and acidity, and with a smooth and fruity palate that evolves into velvety when it ages.

The other native variety is Graciano, a minor grape but one that is setting a trend in Rioja. Notably, in Bodegas Manzanos we own 20% of all the hectares of Graciano of the appellation Rioja.



en **Bodegas Manzanos** tenemos el 20% de todas las hectáreas de **Graciano** de la D.O.Ca. Rioja.

Esta variedad tiene una gran relevancia para nosotros, complementa nuestros *Tempranillos* más seleccionados en los Reservas y Grandes Reserva, aportándoles cuerpo, estructura, aroma y color, y elaboramos monovarietales a partir de los viñedos de *Graciano* más emblemáticos, como la viña vieja de San Adrián llamada *El Barranco*, la más antigua de la D.O.Ca. Rioja.

La *Garnacha* y la *Mazuelo*, las otras dos uvas tintas con las que trabajamos, se complementan muy bien; la *Garnacha* produce vinos muy vigorosos y la *Mazuelo* aporta acidez y bajo nivel de oxidación.

*This variety has a great relevance for us. It complements our most selected **Tempranillos** in the Reservas and Gran Reservas, providing them with body, structure, aroma and colour, and we elaborate single-varieties from the most emblematic **Graciano** vineyards, such as the old vineyard of San Adrián called *El Barranco*, the oldest of the appellation Rioja.*

*The **Garnacha** and **Mazuelo** varieties, the other two red grapes we work with, complement each other very well. The **Garnacha** produces very vigorous wines and the **Mazuelo** contributes to acidity and low levels of oxidation.*





TEMPRANILLO

Tinta de origen español. De gran finura y muy aromática. La más común de las variedades de uva tinta españolas. Da vinos de colores rojo-rubí intensos, muy afrutados con aromas a regaliz y frutas rojas, aportando gran finura por su equilibrio entre el cuerpo y la acidez. Es una variedad apta para elaborar vinos jóvenes afrutados y vinos crianza con buena estructura dependiendo del manejo de la viña.

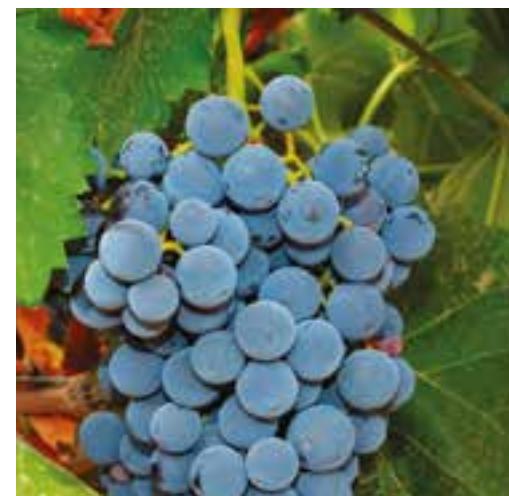
The most common Spanish origin black grape variety. Very fine and very aromatic. The resulting wines are an intense red-ruby colour, very fruity, with aromas of red fruit and liquorice, with great finesse due to the balance between body and acidity. It is a suitable variety for elaborating young fruity wines and also wines meant for ageing with a good structure, depending on the vineyard management.



GARNACHA

Tinta de origen español. Una uva que produce vinos muy vigorosos. Es la uva tinta más cultivada en España. Da vinos de gran cuerpo, frutosidad y carnosidad. Es muy utilizada en rosados. Destaca por dar unos taninos aterciopelados y una boca voluminosa. Es una variedad que, si proviene de viñas jóvenes, ofrece vinos ligeros y afrutados y, si proviene de viñas viejas, ofrece unos vinos estructurados y con taninos amables.

Spanish origin black grape variety. It produces very vigorous wines and is the most cultivated black grape in Spain. Garnacha gives full-bodied, fruity, meaty wines. Very commonly used in rosé wine production, this grape also stands out for giving velvety tannins and a voluminous palate. When coming from young vines, Garnacha gives light and fruity wines. When coming from old vines, the wines are structured, with gentle tannins.



GRACIANO

Tinta de origen español. De escaso rendimiento pero que da lugar a vinos muy apreciados por su estructura, color, pH y acidez. Experimentan una magnífica evolución durante la crianza en madera y botella. Por ello intervienen en los grandes reservas riojanos y navarros. Da vinos de gran estructura y color. Es la variedad de ciclo más largo con la que trabajamos. Como la brotación es temprana en esta zona y la insolación es alta, al trabajar con el riego por goteo tenemos muchos más días para que madure, no así en otras zonas de Rioja donde este ciclo se acorta por la aparición del frío y las lluvias más tempranas.

Spanish origin black grape variety. It gives low yields, but the resulting wines are very much appreciated because of a great structure, colour, pH and acidity. These wines evolve wonderfully while ageing in oak and bottle. That's the reason Graciano takes part in the blends of 'Gran Reserva' wines from Rioja and Navarra. It is the longest vineyard cycle variety we work with. Due to an early budburst and a high sun exposure in this area, if we drip irrigate the vineyards, we obtain a long ripening period. In other areas of Rioja, this cycle is shortened by the apparition of autumn cool temperatures and early rains.



MAZUELO

Tinta de origen francés. Productora de vinos robustos pero equilibrados. Abundante en *Cataluña* y *La Rioja*. Se complementa muy bien con la *Garnacha* aportando acidez y bajo nivel de oxidación. Para poder obtener una buena variedad, *Mazuelo* debe ser viejo y equilibrado en tierras de fertilidad media.

French origin black grape variety which gives strong but balanced wines. Widely cultivated in Rioja and Catalonia. An excellent complement to Garnacha, providing acidity and a low level of oxidation. To obtain a great Mazuelo, the vine should be old, well-balanced and planted in soils of medium fertility. This variety had been progressively replaced by easier to cultivate ones.



MERLOT

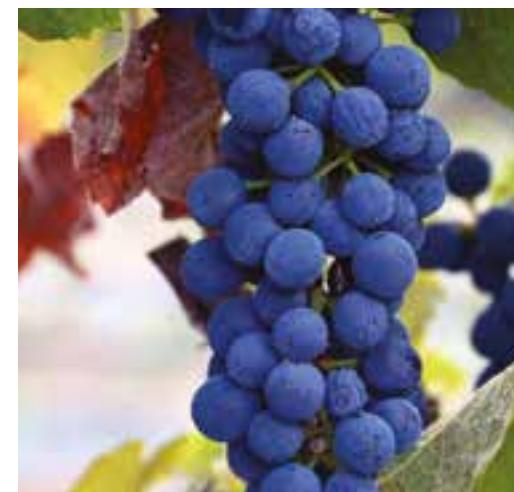
Tinta de origen francés. Origen de vinos finos y muy aromáticos a cassis, frutos silvestres, piel de naranja, tabaco... Es la variedad de uva más frecuente en todo el mundo tras la Cabernet-Sauvignon. En *España* se cultiva, sobre todo, en *Navarra*, *Cataluña* y *Castilla León*.

French origin black grape variety, source for fine and very aromatic wines with cassis, wild berries, orange peel, tobacco... Merlot is one of the most extended grapes in the World, just behind the Cabernet-Sauvignon. In Spain it is cultivated mainly in Navarra, Catalonia and Castilla-León.

SYRAH

Tinta de origen francés. Aromas a violetas y frutos negros muy maduros. Su presencia en *España* es muy minoritaria. Es una uva tinta de moda en *España* que durante los últimos años ha incrementado su cultivo. Se utiliza en rosados y tintos. Convive muy bien en coupage con la *Garnacha* y es muy apreciada en el sur de Francia.

French origin black grape variety that shows off aromas of violets and very ripe black fruit. With a rather discreet presence in Spain, now is becoming a fashionable grape and is increasingly being cultivated in the last years. Used for rosé and red wines, matches perfectly with Garnacha in blends and is very much appreciated in Southern France.



PETIT VERDOT

Tinta/negra. Uva negra utilizada en la producción de vino tinto. Aporta el aroma, el color, el ácido y el tanino a muchos grandes vinos. Se encuentra solamente en la región de *Burdeos*.

Black grape used for red wine production. Contributes aroma, colour, acidity and tannins in the blends of a lot of great wines. Only found in the *Bordeaux Region*.



CABERNET SAUVIGNON

Tinta. Originaria del *Medoc* francés. Es la uva más internacional, por su adaptación a toda clase de climas. Color intenso, taninos vigorosos y aromas a grosella, trufa, café, pimiento verde si la madurez está incompleta, y cassis. Implantada en *Cataluña*, *Navarra*, sobre todo, pero se está experimentando en casi todas las zonas que elaboran vinos tintos.

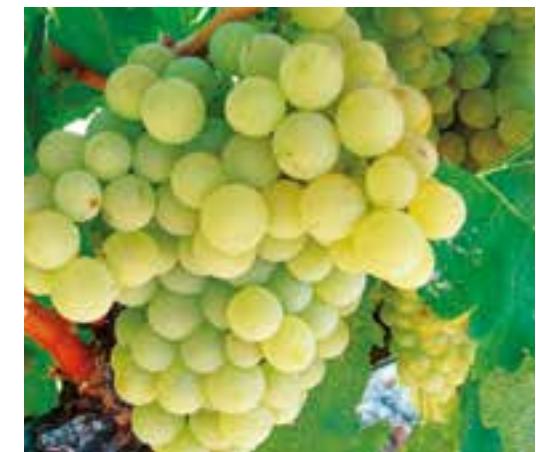
French black grape variety from the *Medoc*. The most international grape, thanks to its adaptation to every climatic condition. Intense colour, powerful tannins and aromas of black currant, truffle, coffee, cassis, and green bell pepper if the ripening isn't yet complete. Widely planted in *Catalonia* and *Navarra* mostly, though is being tested in almost every red wine producing area.



VERDEJO

Blanca. De gran calidad, una de las mejores variedades blancas de *España*. Produce vinos blancos muy afrutados, de color amarillo verdoso, con aromas cítricos, herbáceos, hinojo y un agradable amargor. Considerada variedad principal en la *D.O. Rueda*.

White grape of great quality, among the best white varieties of *Spain*. Gives very fruity white wines, lemon green colour, with aromas of citric fruit, herbaceous, fennel and a pleasant bitterness. *Verdejo* is considered the main variety in *D.O. Rueda*.



MACABEO / VIURA

Blanca de origen español. También llamada *Viura*. Es la base de los blancos riojanos. El vino es pálido y ligero, con recuerdos de frutos verdes. Con esta variedad hay que controlar mucho la producción para obtener unos vinos interesantes.

Spanish origin white grape, also called Viura. This is the basic grape for white Rioja wines. It produces pale and light wines, with reminiscences of green fruit. To obtain interesting wines with this variety it is necessary to have a considerable yield control.



MOSCATEL

Blanca de origen español. De gran poder aromático por su elevado contenido en terpenos. Produce vinos muy característicos con aromas florales dulces y también se destina en buena proporción a su consumo directo, como uva de mesa. Su cultivo está muy extendido por toda *España*, pero es más abundante en *Valencia, Málaga y Navarra*.

Spanish origin white grape variety of great aroma, due to a high content of terpenes. Gives very characteristic wines with sweet floral aromas, and also is widely consumed as table grape. Extended greatly throughout Spain, being more abundant in Valencia, Málaga and Navarra.



CHARDONNAY

Blanca de origen francés. Procede de la región francesa de *Borgoña*. Es la variedad de uva blanca más extendida a nivel mundial. Uva de gran calidad, muy fina, da lugar a vinos aromáticos que ofrecen buenos resultados con una no muy prolongada crianza. Gran frutosidad y cuerpo. Ideal para la fermentación y crianza en barricas de roble.

French origin white grape variety that comes from the region of Burgundy. Chardonnay is the most extended white grape variety in the World. Great quality, very delicate grape that gives aromatic wines of great fruitiness and body, at its best with a not much prolonged ageing. This variety is optimal for oak barrel fermentation and ageing.



- RIOJA DEL REYNO
- RIOJA ALAVESA
- RIOJA ALTA
- RIOJA ORIENTAL

- VALDIZARBE
- RIBERA ALTA
- TIERRA ESTELLA
- RIBERA BAJA



1. AZAGRA



2. HARO



3. CAMPANAS



4. SAN ADRIÁN

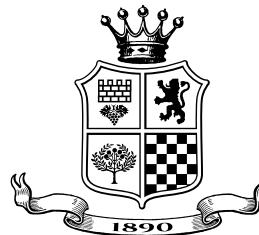


5. ENÉRIZ



6. VILLAFRANCA





BODEGAS
MANZANOS
HARO · AZAGRA · CAMPANAS

*B*odegas Manzanos da nombre al conjunto de bodegas que mejor representa la identidad de la familia **Fernández de Manzanos**. Se trata de tres bodegas: *Azagra y Haro*, en la Denominación de Origen Calificada Rioja y *Campañas*, en la Denominación de Origen Navarra.

En estas, el joven equipo de la **quinta generación** de la familia elabora los vinos de calidad que ya son aclamados alrededor del mundo. Su calidad viene ya determinada por su origen: su propio y extenso viñedo que ellos tratan con el primor del que aprecia la diferencia del fruto de la naturaleza. Su extensión de viñedo en distintas subzonas de las denominaciones les otorga el poder de jugar con los matices del terroir y en sus bodegas se termina el exquisito proceso de elaboración.

En Rioja poseen la emblemática y más antigua bodega de la denominación en *Haro* y su contemporánea bodega de *Azagra*, ambas utilizando la gravedad como principio arquitectónico de elaboración. *Campañas* es también la más antigua de la Denominación de Origen Navarra. Ocho años de sostenido crecimiento avalan a estos jóvenes que se ganan el respeto y la reputación de sus vinos día tras día.

*B*odegas Manzanos gives its name to the group of wineries that best represent the identity of the family **Fernández de Manzanos**. There are three wineries: *Azagra* and *Haro* in **appellation Rioja** and *Campañas* in **appellation Navarra**.

*In these wineries, the young team of the **fifth generation** of the family elaborate the quality wines that are acclaimed worldwide. Its quality is determined by its origin: their own vineyards. Their vast area of vineyards in different locations of the appellations give them the power of playing with *terroir* nuances. In their wineries is finished the exquisite elaboration process.*

*In Rioja they own the emblematic and oldest winery of the appellation in **Haro** and their contemporary winery in **Azagra**, both use gravity as the principle of architecture for elaboration. **Campañas** is also the oldest winery in **appellation Navarra**. Eight years of sustained growth support these young people who win the respect and reputation of their wines day after day.*





Bodegas Manzanos Haro es la bodega más antigua de la D.O.Ca. Rioja **desde 1801**. Actualmente acoge el edificio de *Bodegas Berceo* además del *Palacio de Manzanos* de 1710 que se sitúa a escasos 50 metros de la Plaza de la Paz de Haro. Completarán el complejo enoturístico los cinco edificios que los separan, que son ruinas que procederemos a su derribo para los proyectos de construcción que tenemos para 2021-2022.

Actualmente estamos mejorando y ampliando la capacidad de elaboración de las bodegas, donde se elaborarán las

marcas de vino que más nos representan. Estamos adaptando las instalaciones para mejorar no solo la experiencia enoturística del visitante sino también la calidad y exquisitez del vino con sello **Manzanos**. El conjunto se denominará *Bodegas Manzanos Haro* y será la manzana que ocupa desde el *Palacio de Manzanos* hasta *Bodegas Berceo* con sus edificios y calados que las separan.

Bodegas Manzanos Haro is the oldest winery in appellation Rioja. It dates back to 1801. It now comprises the building of *Bodegas Berceo* and the *Palacio de Manzanos*, a palace of 1710 that is located just 50 metres away from Plaza de la Paz, the main square in Haro. There are five buildings in between these two that are in ruins and will be demolished in order to build our projects for 2021-2022.

They complete the group of buildings that is **Bodegas Manzanos Haro**. Right now we are adapting our facilities to not

only improve the enoturistic experience of the visitor but also the quality and delicacy of the wines that are sealed by **Manzanos**. *Bodegas Manzanos Haro* will occupy the block between *Palacio de Manzanos* and *Bodegas Berceo* with the buildings and caves that they own.



Bodegas Manzanos Azagra se encuentra situada en la llamada “*Rioja del Reyno*”, rodeada por un mar de viñedos propiedad de la familia **Fernández de Manzanos**. Esta bodega, al estilo château, se empezó a construir en el año 2002 pero no fue hasta 2007 cuando se empezó a trabajar en ella. El diseño fue ideado por Víctor **Fernández de Manzanos** Pastor, padre del actual CEO, quien creó la bodega perfecta para garantizar la máxima calidad del vino ayudándose de la arquitectura.

Las bodegas se encuentran en lo alto de una pequeña colina alejada del núcleo del

pueblo. Su ubicación es perfecta ya que al estar en alto permitió llevar a cabo el diseño de las cuatro plantas subterráneas para depósitos de hormigón y que cada planta acogiera un proceso distinto de la elaboración del vino. De esta forma, el vino desciende de una planta a otra ayudándose de la gravedad y, así, se evita la manipulación por bombeo.

Bodegas Manzanos Azagra is the flagship of **Manzanos Wines**, the company in which some brands of **Rioja appellation** are elaborated and bottled. It is located in what is called as “**Rioja del Reyno**”, in **Azagra** (Navarra), surrounded by loads of vineyards property of **Manzanos** family. This château style winery was first built in 2002, but it was not until 2007 when the work started to be carried out in here. It was designed by Victor **Fernández de Manzanos** Pastor, the father of current CEO. He created a perfect winery to guarantee the

best quality of the wine, with the help of the architecture.

The winery is placed on the top of a hill, far from the centre of the village. Its location is perfect since the fact of being on the top makes it possible the design of the four underground floors, each one for a different process. This way, the wine comes down from one floor to the next one using gravity. This makes it possible to avoid pumping the wine.



Bodegas Manzanos Campanas, fundada en 1864, es la bodega más antigua de la D.O. Navarra. Está ubicada en Campanas, al norte de la denominación, en pleno Camino de Santiago. El edificio fue durante la Edad Media hostal de peregrinos.

Bodegas Manzanos Campanas ha desempeñado un papel precursor en la elaboración de vinos con denominación. En los años 50 fue pionera en elaborar los rosados que tanta fama han logrado para esta Denominación de Origen.

Si hay una seña de identidad que destaca en los vinos de esta bodega es la frutosidad y frescura que siempre les han caracterizado.

Bodegas Manzanos Campanas, founded in 1864, is the oldest winery in appellation Navarra. It is based in Campanas, in the north of the appellation, just on the road to Santiago. The winery used to be a pilgrim hostel.

Bodegas Manzanos Campanas was one of the founders of appellation Navarra. In the fifties it was the first winery to elaborate rosé, the wine that made this appellation famous.

If there was a sign of identity that characterizes this winery it would be the fruitiness and freshness of its wines.



 MANZANOS





MANZANOS
HOTEL & SPA

★★★★★ GL





Manzanos Hotel & Spa, Redefiniendo el concepto de vida alrededor del mundo del vino.

El XIII International Wine Forum fue el lugar elegido para la primera puesta en escena de este ambicioso macroproyecto denominado **Bodegas Manzanos Haro Wine Park** que se ubicará en el centro de la ciudad de Haro (La Rioja).

Bodegas Manzanos tiene como objetivo situarse como referente único en cuanto al enoturismo a nivel mundial y reavivar turísticamente el corazón de Haro como cuna de la *Denominación de Origen Calificada Rioja*.

Bodegas Manzanos Wine Park estará conformado por el Palacio de Manzanos, edificio de 3 alturas estilo de transición entre el barroco y el neoclásico fechado en 1733, las antiguas *Bodegas Berceo* cuya fundación se remonta a 1801 de estilo bordelés en 5 alturas cuyos calados datan del medievo, y tres nuevos edificios que en breve comenzarán su construcción.

Manzanos Hotel & Spa 5* GL es un complejo enoturístico único en el mundo localizado en el corazón de Haro, cuna de la denominación de origen más importante de España, la *D.O.Ca. Rioja*. El hotel cuenta con suites de gran lujo de 90 m², Spa, piscina interior, piscina infinity exterior, gimnasio, restaurantes, wine bar y un rooftop bar. Más que una residencia, **Manzanos** pretende acompañar con una copa de vino el concepto de residencia que siempre hemos soñado.

Nuestras suites de 90 m² cuentan con terraza con bañera de hidromasaje, magníficas vistas sobre la Sierra Cantabria, salón, vestidor, cocina, dormitorio.

*Manzanos hotel & spa,
redefining the concept of life around
wine.*

The XIII International Wine Forum that was the place chosen for the first staging of this ambitious macro project called Bodegas Manzanos Haro Wine Park that will be located in the centre of the city of Haro (La Rioja).

Bodegas Manzanos aims to be a unique reference in terms of wine tourism in the world and to revive the heart of Haro as the birthplace of Rioja appellation.

Bodegas Manzanos Haro Wine Park Hotel & Spa will consist of the Palacio de Manzanos, a palace of 3 floors with transitional style between baroque and neoclassical, dating from 1733, the antique Bodegas Berceo, whose foundation dates back to 1801, designed in Bordeaux style with 5 floors, whose underground cellars date from the Middle Ages, and three new buildings that we will start building soon.

*Manzanos Hotel & Spa 5 * GL is a wine tourism complex unique in the world located in the heart of Haro, cradle of the most important appellation of Spain, the appellation Rioja.*

*The hotel has luxury suites of 90 m², Spa, indoor pool, exterior infinity pool, gym, restaurants, wine bar and a rooftop bar. It is more than a residence, **Manzanos** means to accompany with a glass of wine the concept of residence that we have always dreamed of.*

Our 90 m² suites have a terrace with a whirlpool bath, magnificent views over the Sierra Cantabria, lounge, dressing room, kitchen and bedroom.

UN LUGAR DE LUJO Y UNA HISTORIA UNICA

En Haro nace, crece y se desarrolla una de las denominaciones más antiguas del mundo, siendo hoy la ciudad del mundo con la mayor concentración de bodegas centenarias, y *Bodegas Manzanos Haro*, antiguas *Bodegas Berceo*, la más antigua de la ciudad, fundada en 1801.

EL TOBOGÁN

Creado y diseñado para ser un elemento diferenciador del proyecto por Víctor Fdez. de Manzanos, “El Tobogán” recrea el concepto de gravedad que para el grupo **Manzanos Wines** es un concepto básico en la elaboración de sus vinos.

El Tobogán será una estructura cilíndrica y cerrada en su totalidad, salvará 18 alturas

desde su cota más alta hasta la tienda de vino donde finalizará el trayecto del mismo.

Este elemento diferenciador e innovador es una experiencia dentro de la visita enoturística en la cual sentirás la gravedad que es nuestra seña de identidad a la hora de elaborar los vinos de calidad. Emula el proceso que hace descender a la uva por la gravedad desde la tolva de recepción, pasando por la elaboración, el envejecimiento en roble, el envejecimiento en botella hasta la tienda.

Así, **Bodegas Manzanos Wine Park Hotel & Spa** compaginará el mundo del vino, el ocio, la gastronomía y la pasión por los coches en un único universo apto para todos los públicos.

A LUXURY PLACE AND A UNIQUE HISTORY

Haro is the city where one of the oldest appellations in the world is born, grows and develops, being today the city of the world with the highest concentration of centuries-old wineries. Bodegas Manzanos Haro, formerly Bodegas Berceo, is the oldest winery in the city, founded in 1801.

THE SLIDE

*It has been created and designed by Víctor Fdez. de Manzanos to be a differentiating element of the project, “El Tobogán” recreates the concept of gravity that for the **Manzanos Wines** group is a basic concept in the production of its wines. The slide will be a cylindrical structure and closed in its entirety, it will save 18 heights from its highest point to the wine*

shop where it will end its journey. This differentiating and innovative element was conceived as an that makes us feel the gravity that is our hallmark when making quality wines. It emulates the process that brings down the grapes by gravity from the reception tank , through the elaboration, aging in oak, aging in bottle to the store.

*So, **Bodegas Manzanos Wine Park Hotel & Spa** will combine the world of wine, leisure, gastronomy and passion for cars in a single universe suitable for all public.*









1890 MANZANOS

1890 Manzanos es el epítome del legado de las cinco generaciones de la familia **Fernández de Manzanos**: crear momentos de felicidad y de celebración de la vida. El saber hacer de 130 años al servicio de nuestra misión.

Descubre nuestro Legado.

1890 Manzanos is the epitome of the Fernández de Manzanos family's heritage: creating moments of happiness and celebration of life. The know-how of 130 years of history at the service of our mission.

Discover our heritage.





TERROIR

Para elaborar este singular vino 1890 Manzanos Rosé utilizamos la uva de nuestro viñedo El Jubero, situado en las cercanías de Ribafrecha, en Santa Engracia, a una altitud de entre 600 y 700 metros.

Se trata de una garnacha cultivada en un viñedo de tres hectáreas plantada en dos veces, la primera plantación tiene 40 años de edad y la segunda 35 años. La historia de este Rosé es anecdótica y es que surgió porque nuestro enólogo Borja Ripa apreciaba las cualidades de esta garnacha especial y quería conseguir esa expresividad en un vino tinto fino, estructurado y con los aromas que solo esta garnacha era capaz de desplegar.

Tras varios años intentándolo, Borja no conseguía reflejar la grandiosidad que él veía en la uva en un tinto. Conseguía la nariz pero no la estructura que quería.

En un trayecto en coche gritó ¡Eureka!. Se estaba fraguando la idea de este sorprendente vino que todos admiramos.

Ligeramente complementó esta garnacha de maravilloso aroma con un tempranillo blanco cultivado a 700 metros de altura y se produjo la magia. Ahora si había conseguido desplegar la grandiosidad y la amplitud aromática de El Jubero.

VINIFICACIÓN

Nuestra garnacha ha fermentado en barrica durante tres meses, para conseguir darle la estructura y el volumen que perseguíamos sin maderizar. Queríamos conseguir una redondez voluminosa pero que el aroma no tuviese influencia de la barrica, para que el esplendor aromático de la garnacha se mantuviese y que en boca no tuviésemos tampoco aporte de los matices del roble.

Hemos prensado la uva y macerado con la pulpa durante dos días, después hemos desfangado y fermentado en depósito y hemos dividido el vino en dos partes:

La primera ha estado en barrica francesa de 2 a 3 meses.

La segunda parte ha seguido en depósito.

TIPO DE VINO

Rosado

ALCOHOL

13% vol.

VARIEDADES

90% Garnacha - 10% Tempranillo Blanco

CRIANZA

Envejecimiento en barrica francesa.

NOTAS DE CATA

VISUAL
Melocotón, pálido.

TEMPERATURA
8°C - 10°C

OLFATO
Recuerdos de fruta roja fresca, aromas florales y pomelo, de intensidad alta y toques especiados.

GUSTO
Intenso, jugoso, fresco, con buen volumen en boca y entrada. Fruta roja y flores con recuerdos a cítricos y un ligero toque mineral al final.

PREMIOS

- 94 puntos Guía Vinos Gourmets 2020
- 90 puntos James Suckling 2018
- Medalla de plata Mundus Vini 2018
- 92 puntos Guía Peñín 2018
- Medalla de oro Concours Mondial Bruxelles 2018
- Medalla de plata Decanter 2018

TERROIR

To produce this unique Rosé 1890 Manzanos, we use grapes from our vineyards The Jubero, located near Ribafrecha, in Santa Engracia, at an altitude of between 600 and 700 metres. It is a Grenache grown in a vineyard of three hectares planted twice, the first plantation is 40 years old and the second 35 years old.

The history of this Rosé is almost an anecdote. Our oenologist Borja Ripa was very keen in the qualities of the special grenache and wanted to get that expressivity is a fine red wine, with structure and the aromas that only this grenache unfolds.

After some years trying to get it, Borja could not reflect its magnificence in a red wine. He obtained the aromas but not the structure he was looking for.

It was driving when he shouted eureka!, and this was the beginning of the idea of this surprising wine that we all admire.

He very lightly complemented this grenache with white tempranillo planted in a slope 700 metres high and the magic happened. Now he had achieved to unfold the magnificence and broad aroma of El Jubero.

WINE MAKING PROCESS

Our grenache has been oak fermented for three months to achieve the structure and volumen that we were looking for without a wood taste. We wanted to get a round volumen but we did not want the influence of wood in the aroma, so we could preserve the aromatic splendour of the grenache and did not get the oak nuances in the palate.

We have pressed the grape and macerate with the pulp for two days, then we have cleared the must and fermented in vat and we have divided the wine in two parts.

The first one has been in second and third month french oak. And the second has been in concrete vats.

TYPE OF WINE

Rosado

ALCOHOL

13% vol.

VARIETIES

90% Garnacha - 10% Tempranillo Blanco

AGEING

2 months french oak barrel.

DATA SHEET

APPEARANCE
Pale peach colour.

SERVING TEMPERATURE
8°C - 10°C

AROMA
Fresh red fruit, grapefruit and flowery aromas of high intensity and a spicy touch.

TASTE
Intense, juicy, fresh, with a great mouthfeel from the first drink. Red fruit taste, with flowery notes, citrus fruit nuances and a slight mineral touch.

PREMIOS

- 94 points Guía Vinos Gourmets 2020
- 90 points James Suckling 2018
- Silver medal Mundus Vini 2018
- 92 points Guía Peñín 2018
- Gold medal Concours Mondial Bruxelles 2018
- Silver Medal Decanter 2018



TERROIR

1890 Manzanos Graciano se elabora de la uva procedente del viñedo de Graciano más viejo del mundo, que adquirimos en 2012 y que está ubicado en San Adrián a 400 metros de altura, en Rioja del Reyno. Se trata de un viñedo plantado en vaso en 1940 que cuenta con 3 has de superficie y exposición sur en una ladera sobre el valle del río Ega, localización óptima para variedades de ciclo largo como el Graciano.

A partir de este viñedo llamado El Barranco, hemos elaborado un Graciano CVC (conjunto de varias cosechas) buscando las cosechas que se complementasen para conseguir un vino único.

La primera de las cosechas que utilizamos fue la de 2012, el primer año en nuestra propiedad. Fue un año que fue especialmente cálido y seco, tuvimos dificultades para regar el viñedo por la escasez de lluvia y de los pozos de agua y además cayó granizo que hizo que perdiéramos una parte de la cosecha. Como resultado obtuvimos un Graciano de gran concentración y estructura, con un grado alcohólico muy alto y mucho color.

El segundo Graciano que hemos utilizado es el que tuvimos de la cosecha de 2014. Fue una cosecha especialmente buena para esta viña ya que pudimos esperar y recogerla antes de que empezara a llover durante días, que fue lo que hizo que los resultados generales de ese año no fuesen positivos. Sin embargo, esta viña tuvo las características que buscamos de madurez media y elegancia.

La tercera de las cosechas que utilizamos es la del 2016. Este Graciano aporta la frescura necesaria al vino para mostrar la fruta y equilibrar el vino.

En resumen, hemos utilizado tres cosechas con tres características complementarias: la primera la máxima estructura, la segunda la elegancia y la tercera la frescura. Estas tres se complementan para imprimir el carácter especial de esta creación única.

La vendimia se realiza de madrugada para poder conservar intacta la frescura de la uva. Se recogió a mano en cajas de 12 kg.

VINIFICACIÓN

En cuanto a la fermentación, se realizan suaves remontados y bazuecos durante el proceso. Además, una parte de la uva también se fermenta en barricas francesas abiertas de 500 litros con bazueco y luego se ha prensado para meterlo a barrica el tiempo que ha estado cada partida.

Cosecha 2012: Este Graciano lo hemos criado en barrica durante 4 años.
 Cosecha 2014: Esta la hemos criado durante dos años y medio en barrica.
 Cosecha 2016: Ha pasado tres meses en depósitos de hormigón y ha estado embotellado ocho meses.

TIPO DE VINO
Vino Tinto

ALCOHOL
14% vol.

VARIEDADES
Graciano

CRIANZA
Barrica de roble francés nueva y de segundo año.

NOTAS DE CATA



Predomina la fruta negra, especia, incienso, la mermelada de moras, en segundo plano eucalipto, mineral y con hierbas aromáticas.



En boca es intenso, sedoso, largo, con el tanino presente y elegante. Magnífica evolución en botella.

PREMIOS

- 91 puntos James Suckling 2018
- Medalla de oro Mundus Vini 2018
- Medalla de oro Berliner Wein Trophy 2018
- Medalla de bronce Decanter 2018

TERROIR

1890 Manzanos Graciano is elaborated using the grape of the oldest Graciano vineyard in the world, which we purchased in 2012. This vineyard is located in San Adrián, in Rioja del Reyno (the Rioja appellation area of the Kingdom of Navarra) and is 400 m. high. It was planted in bush in 1940 and it is three hectares. The vineyard is based on a slope over the river Ega facing south, which is exactly what is needed for a variety of long cycle such as Graciano grape. From this vineyard called El Barranco, we have elaborated a CVC wine, that means a blend of different vintages that complement each other to get a unique wine.

The first vintage that we used for the blend is that of 2012, the first year that we own this vineyard. It was a specially warm and dry year. Even watering the vineyard was difficult because of the lack of rain and, therefore, the shortage of water in the wells. It hailed and made us lose a great deal of grape. As a result we obtained a very concentrated Graciano with a lot of structure, with a very high alcohol level and a lot of colour.

The second Graciano that we used is that one of 2014 vintage. It was a specially good one for this vineyard because we could wait and harvest just before it started to rain. In general it was not a good year for Rioja because the rain ruined it all but we were saved. This vineyard had the characteristics that we were looking for: a good medium ripening and elegance.

The third vintage that we used is 2016. This Graciano gives the blend the necessary freshness so we can appreciate the fruit and balance the wine.

To sum up, we have used three vintages that complement each other: the first one gives the maximum structure, the second one the elegance and the third one the freshness. The three mixed together give the wine this special character that makes it unique.

The harvest is done manually and we pick the grapes in boxes of 12 kilos. We do it in the first hours of the morning so we preserve the freshness of the grape.

WINE MAKING PROCESS

Fermentation is done with smooth pumping and punching down during the process. Also, there is a part of the grape that is fermented in french oak open barrels of 500 litres with smooth punching and then the wine is pressed before introducing it in french 225 litres oak barrels to age for as long as each vintage has been.

2012 vintage:	This Graciano has been in oak for four years.
2014 vintage:	This vintage has been aged in oak for two years and a half.
2016 vintage:	This vintage has been three months in concrete vats and has been in bottle for eight months.

TIPO DE VINO
Red wine

ALCOHOL
14% vol.

VARIETIES
Graciano

AGEING
Our barrels are first and second year french oak.

DATA SHEET

APPEARANCE
Red cherry color with high intensity.

SERVING TEMPERATURE
16 °C

AROMA
Black fruit, spice, incense, and blackberries jam aromas predominate while the background aroma is a mix of eucalyptus, mineral and herbs scents.

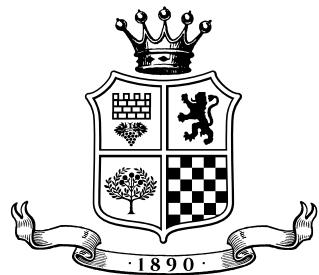
TASTE
In the palate is intense, silky, with an elegant and present tannin and it boasts a long aftertaste. Magnificent evolution in bottle.

PREMIOS

- 91 points James Suckling 2018
- Gold medal Mundus Vini 2018
- Gold medal Berliner Wein Trophy 2018
- Bronze medal Decanter 2018







MANZANOS

El vino más representativo de lo que somos. **Manzanos**, así a secas, es la parte de nuestro apellido que más nos identifica, nos define y nos diferencia del resto. Esto mismo es lo que sucede con nuestra gama **Manzanos**, que nos diferencia del resto por la maestría que las cinco generaciones de vitivinicultores de esta familia ha amasado. Como dice nuestro lema: **¡descubre nuestro legado!**

Porque este, sin duda, es el más destacado.

*The wine that best represents who we are. **Manzanos**, plainly, is the part of our surname that most identifies, defines and differentiates us from anyone else. The same happens with our **Manzanos** range, that differentiates itself because of the mastery that the five generations of vine-growers and winemakers of this family have amassed. As our motto says: **Discover our heritage!** Because this one, without a doubt, is the most outstanding one.*



M A N Z A N O S
B L A N C O F E R M E N T A D O
E N B A R R I C A
D . O . C . A . R I O J A



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

TERRIOR

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 traslaja a las barricas para su crianza sobre lías.

TIPO DE VINO

Blanco.

ALCOHOL

13,00% vol.

VARIEDADES

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.

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

TERRIOR

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

13,00% 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

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



M A N Z A N O S
C R I A N Z A
D . O . C . A . R I O J A



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

TERROIR

Dentro de la gama Manzanos el Crianza es nuestro vino más singular y que nos define como productores de vinos de "Terroir". Aquí el trabajo de viticultura es fundamental. Seleccionamos las mejores zonas en las fincas más emblemáticas de nuestras 300 hectáreas de viñedo, con el fin de elaborar vinos con un marcado carácter y personalidad. Es la "selección de la selección", tanto en viñedo como en bodega. El Tempranillo viene del viñedo más viejo, Los Poyatos, con más de 50 años. Las raíces han explorado durante los años consiguiendo que la cepa resista a la sequía y cambio climático. El Graciano proviene de la zona más pobre y alta de la finca Los Molinos con alta composición en yeso y arcilla. Con un vigor contenido, con poca lluvia y riego controlado, el viñedo nos produce una uva de altísima calidad que está reflejada en nuestros vinos más elegantes. Manzanos Crianza es un vino con frescura, concentración y mineralidad excepcionales, una singularidad que sin duda nos diferencia. La calidad de la uva nos asegura que el vino ya está hecho en el viñedo y se complementa en la bodega.

VINIFICACIÓN

Vendimia manual en cajas de 12 kg, lo que garantiza el perfecto estado de los racimos en su llegada a bodega. La uva pasa por "mesas de selección" antes de entrar en los depósitos de fermentación. Fermentación maloláctica en barricas y en depósitos de cemento. Crianza en barricas de roble francés y americano durante un periodo de 18 meses. Afinamiento en botella durante un periodo mínimo de 6 meses. Lo embotellamos sin estabilizar tras una ligera filtración para mantener al máximo los aromas y características del vino.

TIPO DE VINO

Vino Tinto Crianza.

ALCOHOL

13,50% vol.

VARIEDADES

Tempranillo, graciano y garnacha

CRIANZA

Barrica: 18 meses, 70% barrica francesa 30% americana. Nuevas y de segundo uso. Botella: Mínimo 6 meses.

NOTAS DE CATA

VISUAL
Color rojo picota de alta intensidad.

TEMPERATURA
16°C.

OLFATO
En nariz es intenso y muy complejo. Destacan su fruta negra madura, la ciruela pasa y el regaliz. Notas especiadas, de sotobosque y recuerdos minerales sobre un elegante fondo tostado.

MARIDAJE
Carnes rojas y quesos semicurados.

GUSTO
En boca es amplio, con buen cuerpo, muy equilibrado y taninos redondos. Fresco y sabroso, con un final contundente. Recuerdos de notas frutales y especiadas características de la variedad graciano.

PREMIOS

- 90 puntos James Suckling 2018
- Medalla de plata Decanter
- 90 puntos Guía Peñín
- Medalla de plata Mundus Vini

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

TERROIR

Manzanos Crianza stands out amongst our range of wines and defines us as winemakers. We choose vineyards within our estate to make characterful wines. It's the selection in the vineyard and in the winery that guarantees our wines. The Tempranillo grape comes from the oldest vineyard at 50 years old, Los Poyatos. The roots have explored deep down over the years and the vines has developed a resistance to drought and climate change. The Graciano comes from a poorer soil type and higher altitude in Los Molinos vineyard. The vineyard has a controlled vigour with low rainfall and controlled irrigation, it provides us with high quality grapes which is reflected in our elegant wines. This wine has a freshness, concentration and minerality which gives it a uniqueness. The quality of the grapes assures us that this wine is made in the vineyard and complemented in the winery.

WINE MAKING PROCESS

Hand harvested in 12 kg boxes, to guarantee the bunches reach the winery in perfect condition. To pick only the best grapes, we hand select them on the sorting table. After fermentation, the wine undergoes a malolactic fermentation both in barrels and in cement tanks. The wine is not filtered or stabilized to maintain all its characteristics. Aged in French and American oak for 18 months and fined in bottle for a minimum of 6 months.

TYPE OF WINE

Oaked red wine.

VARIETIES

Tempranillo, graciano & garnacha

ALCOHOL

13,50% vol.

AGEING

Barrel: 18 months, new and second year French and American oak barrels.
Bottle: At least 6 months ageing in bottle.

DATA SHEET

APPEARANCE
Deep intensity cherry red colour.

SERVING TEMPERATURE
16°C.

AROMA
Intense and very complex, with outstanding ripe black fruit, dried plums and liquorice. Spicy notes, undergrowth and mineral nuances over an elegant oaky background.

PAIRING
Red meat and mature cheese.

TASTE
Equilibrated and well-structured with silky tannins and delicious ripe fruit. Fresh and savoury, with a sound finish. Lingering fruity and spicy notes typical of good Graciano.

PREMIOS

- 90 points James Suckling 2018
- Decanter 2018 silver medal
- 90 points Guía Peñín
- Mundus Vini silver medal



M A N Z A N O S
R E S E R V A
D . O . C . A . R I O J A



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

TERRAIRE

Este vino es el resultado de la mezcla, de cuatro de nuestros mejores pagos: La Muga, un viñedo soleado de Tempranillo de 40 años, con un suelo de arcillas-calcareo y cantos rodados en una altitud de 360 metros. Produce uvas elegantes, sabrosas con finura, donde destaca la fruta roja y regaliz. Poyatos, otro viñedo soleado de Tempranillo con más de 40 años en Azagra, con suelo de estructura lísma, nos proporciona vinos elegantes, frescos y concentrados muy óptimos para envejecer. Los Molinos, finca de Graciano, situada en San Adrián con suelo muy pobre. Alta acidez, baja producción y excelente concentración de polifenoles son las tres características que definen este pago. Los Quíñones, es nuestro pago más viejo de Garnacha y está situado en las faldas de Yerga en Aldeanueva de Ebro. El suelo es arcillo-ferrero. El año de plantación es 1978. Año tras año nos da vinos de estructura y color medio, con una delicadeza extrema, propios de garnachas producidas en altitud superior a los 500 metros. Cada finca se elabora individualmente y tras su crianza en barrica se realiza la mezcla según criterio del enólogo.

VINIFICACIÓN

La Garnacha se elabora en barricas de 300 litros con varios bazuqueos diarios. Las otras variedades se hacen en depósitos de 13.000 litros de acero inoxidable y en tinajas de madera francesa de 24.000 litros. Durante la fermentación se remontan entre 3 y 6 veces diarias con mangueras. Tiempo de maceración se decide según las características de la añada para cada variedad. Fermentación maloláctica en barrica con posterior crianza de 24 meses. Mezcla de las distintas variedades después de la crianza en barrica, buscando la tipicidad de un vino inigualable y definiendo en ese momento el porcentaje exacto de cada variedad.

TIPO DE VINO

Vino Tinto Reserva.

ALCOHOL

14,00% vol.

VARIEDADES

50% Tempranillo 30% Graciano
20% Garnacha.

CRIANZA

Barrica: 24 meses, 80% barrica francesa
20% americana. Barricas nuevas y de segundo uso.
Botella: Mínimo 12 meses en botella.

NOTAS DE CATA

VISUAL
Un granate intenso con reflejos de terracota.

OLFATO
Vino aromático y especiado con toques ahumados y bien ensamblados con aromas de frutas del bosque, fresas maduras, ciruela, cereza negra y toques suaves a coco.

GUSTO
Agradable acidez, redondo y con volumen con suaves taninos y con un gran paso por boca. Perfectamente equilibrado. Largo retrogusto con recuerdos de pimienta negra y notas minerales.

PREMIOS

- Medalla de plata Decanter.

TEMPERATURA
16°C.

MARIDAJE
Pavo, cerdo, verduras a la brasa, morcilla y platos asiáticos picantes.

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

TERRAIRE

A blend after barrel ageing of four of our best vineyards: La Muga, a sunny vineyard of 40 years old Tempranillo vines in a chalky clay soil with round pebbles, at an altitude of 360 metres. It provides us with elegant grapes with flavourful finesse and noteworthy red fruit and liquorice. Poyatos, another sunny vineyard with 40 years old vines in a limo/limestone soil in Azagra giving fresh, elegant and concentrated grapes perfect for ageing. Los Molinos, Graciano vines situated in poor soil in San Adrián. This vineyard is defined by its high acidity, low yield and high concentration flavour. Los Quíñones, is our oldest Grenache vineyard and is situated on the slopes of Yerga in Aldeanueva de Ebro. The soil is ferrous clay type and was planted in 1978. Year after year, it provides us with well structured, medium intensity coloured wine with an extreme delicacy from the Grenache grape at an altitude of 410 metres.

WINE MAKING PROCESS

The Grenache is elaborated in 300 litre barrels with various punching downs daily. The other varieties are made in 13000 litre inox tanks and large French barrels of 24,000 litres with pumping over done by hose. Maceration time is strictly controlled depending on vintage and variety.

Malolactic fermentation in barrels with 24 months ageing. A blend of different varieties after ageing with attention to the typicity of the wine depending on the percentage of varieties blended.

TYPE OF WINE

Oaked red wine.

VARIETIES

50% Tempranillo 30% Graciano
20% Garnacha.

ALCOHOL

14,00% vol.

AGEING

Barrel: 24 months, new and second year French and American oak barrels.
Bottle: At least 12 months

DATA SHEET

APPEARANCE
A clear bright pale hay yellow.

AROMA
An evolving smoky spicy aromatic wine with well assembled aromas of fruits of the forests, ripe strawberries, plum, black cherry and soft wafts of coconut.

TASTE
A soft acidity with smooth satin tannins and medium body with long lingering flavours of earthy black peppercorns.

AWARDS

- Decanter silver medal.

SERVING TEMPERATURE
16°C.

PAIRING
Goes well with turkey, pork, chargrilled vegetables, black pudding and spicy Asian dishes.



MANZANOS
GRAN RESERVA
D.O.C.A. RIOJA



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

TERROIR

Selección de zonas exclusivas de nuestros viñedos de Rioja del Reyno en Azagra y San Adrián, complementados con Garnachas de zonas altas de Yerga en Aldeanueva de Ebro. Viñedos viejos en vaso y ubicados en laderas cara sur. El suelo es arcilloso-calcáreo (predominante en la zona) con bloques de yeso. Estos viñedos proporcionan a la uva un gran potencial de envejecimiento ya que facilitan un bajo pH y buena acidez sobre todo en las uvas Mazuelo y Garnacha que en añadas cálidas muestran una gran frescura.

VINIFICACIÓN

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 de 4-6 años 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.

TIPO DE VINO

Vino Tinto Gran Reserva.

ALCOHOL

14,00% vol.

VARIEDADES

50% Tempranillo 30% Garnacha
20% Mazuelo.

CRIANZA

Barrica: 36 meses, barrica francesa y americana de entre 4 y 6 años.
Botella: Mínimo 2 años.

NOTAS DE CATA

VISUAL
Granate de intensidad media-alta.

TEMPERATURA
16°C.

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

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

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

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

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.

WINE MAKING PROCESS

A good selection from exclusive vineyards noted for freshness and concentration after an early morning hand harvest. Fermentation (max 25°C) in small inox tanks with pumping over five times a day and a 14 day maceration. Ageing in French and American oak barrels for 4-6 years in search of a full integration of the wine and the oak. Fined in concrete tanks for various months.

TYPE OF WINE

Tinto

ALCOHOL

14,00% vol.

VARIETIES

50% Tempranillo 30% Garnacha
20% Mazuelo

AGING

Barrel: 36 months, between 4 and 6 years old French and American oak barrels.
Bottle: At least 2 years.

DATA SHEET

APPEARANCE
A medium intense garnet colour.

SERVING TEMPERATURE
16°C.

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

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

TASTE
Smooth silky elegant tannins with well integrated body and acidity.

AWARDS

- 90 puntos James Suckling 2018.
- Medalla de oro Bacchus.
- Medalla de plata Decanter.
- Medalla de oro Mundus Vini.
- Medalla de oro Berliner Wine Trophy.
- Medalla de plata Concours Mondial Bruxelles.





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

TERROIR

Este vino es la unión de dos viñas: El viñedo de Graciano más viejo de toda la DOCa Rioja plantado en 1940, ubicado en La Planilla en San Adrián sobre un suelo arenoso con cantos rodados a una altura de 370 metros. La exposición al sol es inmejorable y nos da vinos muy concentrados y minerales. Esta viña de Graciano se complementa con uvas Tempranillo de nuestra Finca Los Poyatos, otro viñedo soleado de 40 años en el término de Azagra, con suelos de estructura límosa que dan vinos elegantes y frescos, además de concentrados cuando se alcanza su perfecta maduración.

VINIFICACIÓN

"Cuando un enólogo ama el viñedo, disfruta buscando pequeñas parcelas de uvas excelentes con las que elaborar vinos inigualables". (Borja Ripa - Manzanos Wines) Fermentación en barricas de 300 litros abiertas con bazuecos diarios. 15 días de maceración en total. Fermentación maloláctica en barricas francesas nuevas y de segundo año. Crianza en barrica 36 meses tras los cuales el vino se afina en depósito de hormigón y posteriormente en botella. Embotellado tras una ligera filtración, por lo que podría aparecer algo de precipitado en botella.

TIPO DE VINO

Vino Tinto.

ALCOHOL

14% vol.

VARIEDADES

Graciano y tempranillo.

CRIANZA

Barrica: 36 meses. Roble francés de grano fino. Nuevas y de segundo uso. Botella: Mínimo 24 meses.

NOTAS DE CATA

VISUAL
Rubi oscuro con ligeros matices teja.

TEMPERATURA
16°C.

OLFATO
Intensa y emocionante nariz, con frutas rojas (fresa) y negras (cereza negra). Notas de Chocolate y café. Aromas mentolados (cedro) y recuerdos de sotobosque. Mineral y especiado.

MARIDAJE
Carnes a la brasa, guisos de caza y platos de cordero.

GUSTO
Elegantes y suaves taninos, con cuerpo y acidez bien integrada. Largo y gustoso. Un vino serio.

PREMIOS

- Medalla de platino Decanter 2018
- Medalla de oro Berliner Wine Trophy
- Gran oro Concours Mondial Bruxelles
- Medalla de plata Mundus Vini
- 91 puntos Guía Peñín

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

TERROIR

This wine is a blend of two vineyards. A fifty-year-old Graciano vineyard, the oldest in the denomination, situated in San Adrián with a sandy soil and round pebbles at an altitude of 370m. It has an unbeatable orientation to the sun and gives us concentrated mineral wines. The blend is complemented with grapes from Los Poyatos vineyard, another sunny site with 40-year-old vines giving us elegant, fresh concentrated wines.

WINE MAKING PROCESS

When a winemaker loves the vines, and enjoys looking for small plots with great grapes, they can make unequalled wines. "BR MW" Fermentation in 300 litres open barrels with daily punching down. 15 days maceration with malolactic fermentation in new and two year old French barrels and then aged for 36 months. Packed every ten months and then fined in concrete tanks and bottle. Bottled after a light filtration, but not stabilised so there may be some harmless sediment in the bottle.

TYPE OF WINE

ALCOHOL

Red Wine
14% vol.

VARIETIES

Graciano - Tempranillo

AGEING

Barrel: 36 months, between 4 and 6 years old French and American oak barrels.
Bottle: At least 24 months ageing in bottle.

DATA SHEET

APPEARANCE
A deep ruby red with tile nuances.

SERVING TEMPERATURE
16°C.

AROMA
A brooding intensity of fresh fruit, chocolate, coffee and mocha and aromas minty and undergrowth.

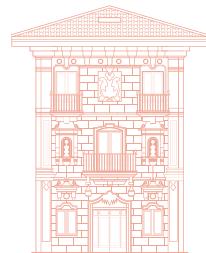
PAIRING
Would pair well with BBQ meats, stews, game and lamb dishes.

TASTE
Long lingering with a fresh lively acidity and well integrated firm ripe tannins. A good potential for ageing. Long and serious.

AWARDS

- Decanter 2018 platinum medal
- Berliner Wine Trophy gold medal
- Concours Mondial Bruxelles Grand gold medal
- Mundus Vini silver medal
- 91 points Guía Peñín





PALACIO DE MANZANOS
1890 Manzanos
VIÑEDO SINGULAR

Palacio de Manzanos es un vino elaborado con uva garnacha que procede exclusivamente del viñedo singular 1890 Manzanos. Una parcela de 2Ha con características propias únicas cuyo resultado es este vino con rasgos y cualidades singulares, alcanzando la doble valoración cualitativa de excelente por la D.O.Ca. Rioja.

Palacio de Manzanos is a wine elaborated from Grenache grapes of our Singular Vineyard 1890 Manzanos. This two-hectare-vineyard boasts unique characteristics which result in this exceptional wine that has reached the double excellent quality assessment of appellation Rioja.



PALACIO DE MANZANOS

PALACIO DE
MANZANOS
VIÑEDO SINGULAR
1890 MANZANOS
D.O.C.A. RIOJA



TERROIR

Viñedo Singular 1890 Manzanos, este viñedo de variedad Garnacha fue plantado en 1981 en la localidad de Aldeanueva de Ebro (La Rioja). Es un Viñedo en vaso viejo con 3 brazos de 2,28 Ha de extensión situado sobre una ladera a 420 metros de altitud con orientación Este donde dispone de muy buenas condiciones de luz y temperatura. Es un viñedo de bajo rendimiento donde la calidad de la uva es excepcional para poder elaborar nuestro vino de Viñedo Singular, Palacio de Manzanos.

Suelo franco-arrolloso, de profundidad media salpicado de cantos rodados y pequeñas piedras.

Clima mediterráneo continentalizado donde los inviernos son largos y fríos, con lluvias moderadas, y los veranos son cortos y cálidos con fuerte contraste de temperatura entre el día y la noche. Además, es una zona que tiene como característica la influencia del viento seco y frío de componente noroeste llamado Cierzo que atraviesa todo el valle del río Ebro.

VINIFICACIÓN

Vendimia manual en cajas de 12 kg con una primera selección de racimos en viñedo y una segunda selección en bodega en mesa antes de entrar a depósito. Fermentación a temperatura controlada de 28°C en pequeños depósitos de 3000 L abiertos realizando técnicas de bazuequeo y remontado manual suave y diario. Período de maceración de 15 días con un 10% de racimo entero.

Fermentación maloláctica en barica francesa nueva y de segundo año y posterior reposo en depósito de hormigón para continuar su evolución. Embotellado sin filtrar y respetando al máximo la calidad del producto buscando trasladar la esencia y la experiencia vivida en esta viña a cada botella de vino. El vino elaborado es sometido a una doble evaluación cualitativa.

VARIEDADES
Garnacha.

ALCOHOL
15% vol.

NOTAS DE CATA

VISUAL
Atractivo e intenso color a cereza con notas granates.

OLFATO
Nariz compleja y elegante, destacando los aromas de fruta roja y negra madura y concentrada. Encontramos frutas del bosque como cereza, grosella y zarzamora. Matices especiados y balsámicos rematados con recuerdos torrefactos y lácteos propios del envejecimiento en nuestras mejores barricas.

GUSTO
En boca es redondo, concentrado y equilibrado con acidez media-alta bien integrada. Persistente y expresivo con un tanino fino, nuestro vino marca las notas y el carácter de una garnacha propia de nuestro terroir.

MARIDAJE
Quesos curados, carnes a la brasa, caza y guisos tradicionales.

TERROIR

1890 Manzanos, singular vineyard, this Garnacha vineyard was planted in 1981 in the town of Aldeanueva de Ebro (La Rioja). It is a vineyard in a 3 arms old bush of 2.28 Ha of extension located on a hillside at 420 meters of altitude with east orientation where it has very good conditions of light and temperature. It is a low production vineyard where the quality of the grapes is exceptional to be able to make our Singular Vineyard wine, Palacio de Manzanos.

Clay-loam soil, of medium depth with areas of round stones and white pebbles. Continental Mediterranean climate where winters are long and cold, with moderate rainfall, and summers are short and warm with strong temperature contrast between day and night. In addition, it is an area that is characterized by the influence of the cold and dry wind from the northwest called Cierzo which runs through the valley of the Ebro river.

WINE MAKING PROCESS

Handpicked in boxes of 12 kg with a first selection of grapes in vineyard and a second selection in table before entering the deposit. Fermentation at a controlled temperature of 28°C in small open 3000 L deposits using gentle manual bâtonnage daily. The maceration period is 15 days with a 10% of whole cluster.

The malolactic fermentation takes place in new and second year used French oak barrels and later the wine rests in concrete tanks to continue its evolution. Unfiltered and respecting the maximum quality of the product looking to translate the essence and experience lived in this vineyard to every bottle of wine. The wine produced is subjected to a double qualitative assessment.

VARIETIES
Garnacha.

ALCOHOL
15% vol.

TASTING NOTES

VISUAL
Attractive and intense cherry colour with garnet notes.

NOSE
Complex and elegant nose, highlighting the aromas of ripe and concentrated red and black fruit. We found forest fruits such as cherry, redcurrant and blackberry. Spicy and balsamic nuances topped with roasted and dairy notes coming from the aging in our best barrels.

TASTE
In mouth it is round, concentrated and balanced with well-integrated medium-high acidity. Persistent and expressive with a fine tannin, our wine marks the notes and the character of a garnacha typical of our terroir.

PAIRING
Cured cheeses, grilled meats, hunting meat and traditional stews.



Voché

Sello personal de su creador, *Voché* da nombre al genuino estilo exclusivo que Víctor **Fernández de Manzanos** creó para identificar la distinción y la calidad de todo aquello que iba creando desde muy joven. Esta gama de vinos presume en su ADN las características que definen un vino de la máxima calidad, con sorprendente estructura, complejidad y concentración de taninos aterciopelados.

*Personal seal of its creator, **Voché** gives its name to the genuine and exclusive style that Víctor **Fernández de Manzanos** created to identify the distinction and quality of everything he was creating ever since he was very young. This range of wines boast in their DNA the characteristics that define a top quality wine, with a surprising structure, complexity and velvety tannin concentration.*

VOCHÉ BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

D.O.CA. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

Viura y chardonnay

ALCOHOL | ALCOHOL

13%

ACIDEZ | ACIDITY

5,3 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

6 meses. | 6 months.

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

80% barrica francesa 20% barrica americana nueva y de segundo uso.

80% French, 20% American new and second year oak barrels.

VISUAL | APPEARANCE

Color amarillo limón, limpio y brillante.

Lemon yellow, clean and bright.

OLFATO | AROMA

En nariz destaca por su gran expresividad, con notas cítricas (limón, pomelo), notas especiadas y vainilla.

Very expressive aroma with citrus (lemon, grapefruit), spices and vanilla scent.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino equilibrado, fresco, con una acidez compensada y una retronasal larga que recuerda a la fruta cítrica que tiene.

Fresh, well balanced wine with a compensated acidity and a long aftertaste reminiscent of citrus.

Medalla de bronce Decanter 2016-2018 | Decanter bronze Medal 2016-2018

Bot/Caja | Bot/Box

6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet

600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type

Europeo



VOCHÉ CRIANZA

D.O.CA. RIOJA

VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo y graciano

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

5,1 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

18 meses | 18 months

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

Barrica francesa nueva y de segundo año.

French new and second year oak barrels.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

6 meses | 6 months

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo intenso con matices granates, limpio y brillante.

Intense red with garnet hues clean and bright.

OLFATO | AROMA

En nariz es un vino muy expresivo y aromático destacando las notas a fruta madura y especias tipo clavo y pimienta blanca.

Very expressive and aromatic. Mature fruit and spices like clove and white pepper stand out in this wine.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino estructurado, sabroso, con unos taninos muy bien equilibrados, redondos e intensos.

Tasty, savoury, with good structure. Well balanced, intense and round tannins.

Bot/Caja | Bot/Box

6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet

600 x 750 ml

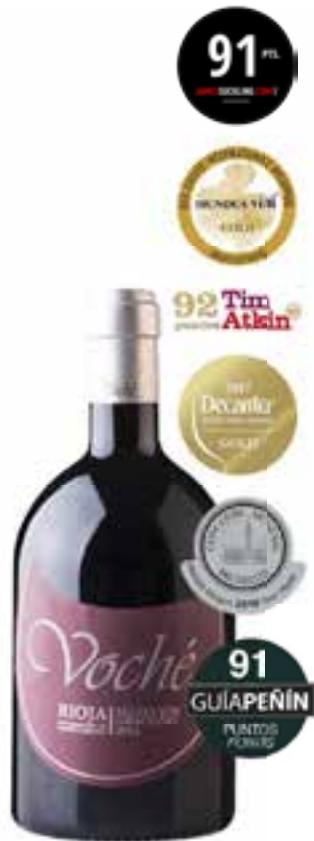
Tipo de Pallet | Pallet Type

Europeo

Medalla de plata Decanter 2018 | Medalla de plata Concours Mondial Bruxelles | 90 puntos Guía Peñín
Decanter 2018 silver medal | Concours Mondial Bruxelles silver medal | 90 points Guía Peñín

VOCHÉ GRACIANO SELECCIÓN

D.O.CA. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

Graciano

ALCOHOL | ALCOHOL

14,00%

ACIDEZ | ACIDITY

5,3 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

12 meses | 12 months

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

Barricas nuevas francesas y rumanas.

French and Romanian oak barrels.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

6 meses | 6 months

VISUAL | APPEARANCE

Rojo rubí con intensidad alta, limpio y brillante.

Ruby red with high robe, clean and bright.

OLFATO | AROMA

Nariz explosiva, con excelente combinación de fruta negra y especias, ciruela pasa, dátil, clavo, chocolate negro y tofe.

Deeply intense aroma, with an excellent combination of black fruit and spices, prunes, date fruit, black chocolate and toffee scents.

GUSTO | TASTE

la boca de este vino es estructurada, grasa, equilibrada, con una gran concentración de taninos maduros, larga y con una compleja retronal de fruta negra y especias.

Well structured-red, dense, well balanced, with a high concentration of ripe tannins. Long and complex black fruit and spices aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

Medalla de oro Mundus Vini | 92 puntos Tim Atkin | Medalla de plata Concours Mondial de Bruxelles | 91 puntos Guía Peñín
Mundus Vini gold medal | 92 points Tim Atkin | Decanter 2017 gold medal | Concours Mondial de Bruxelles silver medal | 91 points Guía Peñín



VOCHÉ RESERVA

D.O.CA. RIOJA

VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo y graciano

ALCOHOL | ALCOHOL

14%

ACIDEZ | ACIDITY

5 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

50% barrica francesa nueva y 50% barrica de segundo año.
French barrel 50% new and 50% second year.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

24 meses | 24 months

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo intenso con toques granates, limpio y brillante.
Intense red with garnet hues clean and bright.

OLFATO | AROMA

Nariz elegante con multitud de matices. Destaca por su sutileza y complejidad. Predominio de la fruta madura, el regaliz de palo y los especiados.

Elegant with lots of nuances. Stands out for its subtlety and complexity. Predominance of ripe fruit, licorice and spicy hints.

GUSTO | TASTE

Boca estructurada con taninos aterciopelados. Larga retronal que evoca a la fruta madura y a las especias.

Well structured with velvety tannins. Long aftertaste reminiscent of ripe fruit and spices.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

Medalla de plata Mundus Vini | Medalla de bronce Decanter 2018
Mundus Vini gold medal | Decanter 2018 bronze medal

Voché

VOCHÉ
5^ª GENERACIÓN
D.O.C.A. RIOJA



TERROIR

Vino procedente de tres pagos:

Los molinos: viñedo de variedad graciano de 7 hectáreas con suelo arcillo calcáreo pesado, compacto, ubicado a 450 metros de altura y más de 20 años de antigüedad. Las raíces deben trabajar mucho para poder hacerse paso por la compacidad del terreno. Tierra muy pobre y desarrollo de la vegetación muy limitado. Es graciano maduro pero fresco.

Los almendros: situado en las cercanías de Aldeanueva de Ebro y que tiene una altitud de 420 metros. Se trata de una garnacha cultivada en una superficie de tres hectáreas plantada en dos veces. La primera plantación tiene 40 años y la segunda 35 años. Es un suelo arcillo-ferroso con buena estructura y profundidad. El resultado es una Garnacha con toques especiados.

La Loma: Viñedo de tempranillo tinto situado en el municipio de Santa Engracia, último pueblo de La Rioja inscrito en la D.O.Ca. Rioja antes de llegar a la cordillera ibérica, puerta de entrada a la meseta situado a 730 metros de altitud en una ladera con exposición sur. Tipo de suelo arcillo-ferroso con buena estructura y profundidad. Sale todo de la finca

VINIFICACIÓN

"Si conoces las fincas comprendes el vino"

Elaboración muy respetuosa. Toda la crianza se realiza en barrica nueva francesa. Fermentación en barricas de 300 litros abiertas con bazuecos diarios. 15 días de maceración en total. La fermentación maloláctica se realiza en barricas francesas nuevas y de segundo año.

Tras la crianza en barrica el vino se afina en depósito de hormigón y posteriormente en botella. Embotellado tras una ligera filtración, por lo que podría aparecer algo de precipitado.

TIPO DE VINO

Tinto.

ALCOHOL

14,00% vol.

VARIEDADES

Tempranillo, Graciano y Garnacha.

CRIANZA

2014: Tempranillo, 36 meses.
2015: Graciano, 30 meses.
2017: Garnacha 6 meses.
Botella mínimo 3 meses.

NOTAS DE CATA

VISUAL

Color rojo cereza muy intenso con matices granates.

TEMPERATURA

Mejor servido a 16°C.

OLFATO

Fruta negra, sotobosque, especiados, chocolate, café. Destaca su alta mineralidad que desvela el origen de la uva.

GUSTO

Boca corpulenta, estructurada y plena. Tanino de gran calidad y elegancia. La frescura y longitud del vino son sus señas de identidad.

PREMIOS

- Medalla de plata - Decanter 2019
- Medalla de plata - CM Bruxelles 2019.

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

TERROIR

A blend after barrel ageing of four of our best vineyards:

La Muga, a sunny vineyard of 40 years old Tempranillo vines in a chalky clay soil with round pebbles, at an altitude of 360 metres. It provides us with elegant grapes with flavourful finesse and noteworthy red fruit and liquorice.

Poyatos, another sunny vineyard with 40 years old vines in a limo/limestone soil in Azagra giving fresh, elegant and concentrated grapes perfect for ageing.

Los Molinos, Graciano vines situated in poor soil in San Adrián. This vineyard is defined by its high acidity, low yield and high concentration flavour.

Los Quiñones, is our oldest Grenache vineyard and is situated on the slopes of Yerga in Aldeanueva de Ebro. The soil is ferrous clay type and was planted in 1978. Year after year, it provides us with well structured, medium intensity coloured wine with an extreme delicacy from the Grenache grape at an altitude of 410 metres.

WINE MAKING PROCESS

The Grenache is elaborated in 300 litre barrels with various punching downs daily. The other varieties are made in 13000 litre inox tanks and large French barrels of 24,000 litres with pumping over done by hose. Maceration time is strictly controlled depending on vintage and variety.

Malolactic fermentation in barrels with 24 months ageing. A blend of different varieties after ageing with attention to the typicity of the wine depending on the percentage of varieties blended.

TYPE OF WINE

Oaked red wine.

ALCOHOL

14,00% vol.

VARIETIES

50% Tempranillo 30% Graciano
20% Garnacha.

AGEING

Barrel: 24 months, new and second year French and American oak barrels.
Bottle: At least 12 months

DATA SHEET

APPEARANCE

A clear bright pale hay yellow.

SERVING TEMPERATURE

16°C.

AROMA

An evolving smoky spicy aromatic wine with well assembled aromas of fruits of the forests, ripe strawberries, plum, black cherry and soft wafts of coconut.

PAIRING

Goes well with turkey, pork, charred vegetables, black pudding and spicy Asian dishes.

TASTE

A soft acidity with smooth satin tannins and medium body with long lingering flavours of earthy black peppercorns.

AWARDS

- Decanter silver medal.





1864 CASTILLO DE OLITE

1864 Castillo de Olite rememora la tradición y la majestuosidad de la corte de la época de Carlos III, y su nombre hace referencia a uno de los palacios reales más lujosos de la Europa medieval. Hasta la conquista de Navarra por el Reino de Castilla en 1510, el castillo fue corte de Reyes, donde celebraban sus justas y torneos con vino, por supuesto. Desde 1864 somos nosotros los que elaboramos vino y es ahora, con la maestría que los años nos otorgan, cuando elegimos sacar un vino a la altura del palacio, para el rey que llevamos dentro.

1864 Castillo de Olite recalls the tradition and grandeur of the court of the times of Charles III and its name refers to one of the most luxury Royal Palaces of medieval Europe. Until the conquest of Navarra by the kingdom of Castilla in 1510, the castle was home of kings, where jousts and tournaments were held with wine, of course. Ever since 1864 we have been elaborating wine and it is now, with the mastery that years have given, when we have chosen to launch a wine that lives up to the palace's expectations, for the king that we all have inside.



1864 CASTILLO DE OLITE BLANCO BARRICA D.O. NAVARRA

VARIEDADES | VARIETIES

Chardonnay

ALCOHOL | ALCOHOL

13%

ACIDEZ | ACIDITY

5,2 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

Menos de 1 g/l

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

5 meses | 5 months

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

Francesa nueva y de segundo año y americana
New and second use French and American oak
barrels.

VISUAL | APPEARANCE

Amarillo limón pálido de intensidad medio alta.
Pale lemon yellow of medium-high intensity.

OLFATO | AROMA

En nariz es un vino de intensidad alta con aromas a
melocotón en almíbar, fruta blanca, fruta tropical y
pastelería.

High intensity aromas of peach in syrup, white fruit,
tropical fruit and pastry.

GUSTO | TASTE

Entrada contundente, sedoso, redondo y equilibrado.
Deep and intense, silky, round and well balanced.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x750ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

1864 CASTILLO DE OLITE CRIANZA

D.O. NAVARRA



VARIEDADES | VARIETIES

45% garnacha, 55% tempranillo

ALCOHOL | ALCOHOL

14%

ACIDEZ | ACIDITY

5,2 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

1,5 g/l

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

18 meses | 18 months

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

60% Barrica francesa, 40% Barrica americana.

Edad media 1,5 años, desde nuevas hasta 3 años.

60% French oak barrel, 40% American oak barrel.

1,5 year, using new barrels and up to the third year.

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo cereza de intensidad alta.

High intensity cherry red color.

OLFATO | AROMA

Aromas a fruta negra fresca, especiados, balsámicos, sotobosque y cedro.

Fresh black fruit aromas, spicy, balsamic, underbrush and cedar scents.

GUSTO | TASTE

En boca es graso, estructurado, elegante y con un largo final mineral.

Full bodied wine, well-structured, and elegant with a long mineral aftertaste.



1864 CASTILLO DE OLITE RESERVA

D.O. NAVARRA



VARIEDADES | VARIETIES

60% garnacha, 30% tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon

ALCOHOL | ALCOHOL

14%

ACIDEZ | ACIDITY

5,5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

1,5 g/l

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

24 meses | 24 months

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

50% Barrica francesa, 50% Barrica americana.

Edad media de 2 años, desde nuevas a 4 años.

50% French oak barrel, 50% American oak barrel.

Average oak age: 2 years, using new barrels and up to the fourth 4 year.

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo cereza con notas granates de intensidad media.

Cherry red color with medium intensity garnet hues.

OLFATO | AROMA

Elegantes aromas de uva altamente seleccionada con noble evolución tanto en barrica como en botella.

Elegant aromas of a very selected grape with noble evolution in barrel and in bottle.

GUSTO | TASTE

Típica boca redonda de la garnacha, fina del tempranillo con un toque de estructura extra de cabernet.

The roundness in the palate, typical from the Grenache variety, the smoothness of the Tempranillo with a hint of extra structure from the Cabernet Sauvignon.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x750ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

Bot/Caja | Bot/Box
6 x750ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo



Los DOMINIOS de BERCEO

Los Dominios de Berceo es la expresión más auténtica del mejor vino de *Rioja*. Esto es así porque son los vinos elaborados a partir de las mejores uvas que hay en toda la denominación, procedentes de los viñedos más característicos de *Rioja*: **cepas prefiloxéricas** robustas como un árbol, otras **plantadas en 1936** o el **Graciano puro más antiguo de España**, enraizadas en los mejores terrenos de Baños de Ebro y de Elciego. Si el mejor vino de *Rioja* se pudiese delimitar, estaría dentro de los dominios de Berceo.

Los Dominios de Berceo is the most authentic expression of the best *Rioja* wine. This is true because these wines have been elaborated from the best grapes found in the whole appellation. They come from the most characteristic *Rioja* vineyards: **prefiloxeric vines** that are as strong as a tree, other ones **planted in 1936** or **the oldest pure Graciano vines in Spain**, all of them rooted in the best lands of Baños de Ebro and Elciego municipalities. If one could officially say which is the best *Rioja* wine, it will surely be within the dominios (meaning territory) of Berceo.

LOS DOMINIOS DE BERCEO GRACIANO

D.O.C.A. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

Graciano. Viñedo plantado en 1940. | 1940 vineyards.

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

5,3 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

FERMENTACIÓN | FERMENTATION

Fermentado en barrica francesa abierta
French open barrel fermented

ENVEJECIMIENTO | AGEING

Ánfora de 1.500l de hormigón | Concrete Amphora 1.500l

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

6 meses de afinamiento | 6 months ageing in bottle

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo cereza de capa profunda, limpio y brillante.
Cherry red color with high layer, clean and bright.

OLFATO | AROMA

Aroma de intensidad alta. Destaca la fruta roja (Cereza), fruta negra (Mora), tabaco, chocolate, hierbas aromáticas y balsámicos.
High intensity aroma. Highlights the red fruit (cherry), black fruit (blackberry), chocolate, herbs and balsamic herbs.

GUSTO | TASTE

Boca amplia, larga, elegante, equilibrada con gran concentración de taninos maduros. Postgusto complejo.
Wide, long, elegant, and well balanced with great concentration of ripe tannins. Complex aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box

6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet

100 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type

Europeo

LOS DOMINIOS DE BERCEO PREFILOXÉRICO

D.O.CA. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo prefiloxérico. Pié franco.

ALCOHOL | ALCOHOL

13,5%

ACIDEZ | ACIDITY

5,2 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

6-8 meses | 6-8 months

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

Barricas de roble francés de segundo año. | 2nd year French oak barrels

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

6 meses de afinamiento en botella | 6 months ageing in bottle

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo picota vivo con amplios tonos granate en su ribete, limpio y brillante. | Cherry red color with intense garnet hues in the rim, clean and bright.

OLFATO | AROMA

Nariz madura de picotas y frutos rojos compotados, con recuerdos de cacao, chocolate, frutos secos y una amplia gama de especias (vainilla, canela). | Ripe cherry and red fruits compote, with cocoa, chocolate, nuts and a wide range of spices like vanilla and cinnamon scents.

GUSTO | TASTE

En boca es de entrada seco y suave, con gran peso de la fruta, cuerpo medio con notas tostadas equilibradas, muy elegante, con gran concentración que lo hace aterciopelado y le da una delicada y larguísima persistencia final. | Dry and smooth input, medium body with toasty hints balanced, very elegant, with great concentration that makes it velvety and gives a delicate, long and lingering aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box

6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet

100 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type

Europeo

LOS DOMINIOS DE BERCEO RESERVA 36

D.O.CA. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

Monovarietal de Tempranillo procedente de un viñedo plantado en 1936. | 1936 Vineyards

ALCOHOL | ALCOHOL

14%

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

Barrica de roble francés. | French oak barrel.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

12 meses mínimo de afinamiento en botella. | At least 12 months ageing in bottle.

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo picota con ribetes teja. | Cherry red color with tawny rim.

OLFATO | AROMA

Nariz intensa que despliega sensaciones de fruta del bosque muy maduras y confitadas, matices especiados y de maderas aromáticas. En la fosa nasal se conjugan los matices especiados (cacao) con las frutas rojas y negras. | Intense aroma which reveals ripe fruit and wild berries, spicy scents and aromatic wood. Perfect combination of spicy nuances (cocoa) with red and black fruits.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino amplio, con buena estructura y cuerpo, con postgusto largo y cierta tanicidad. Gran equilibrio y magnífica intensidad en todas sus fases y en la apreciación final. Representa a un excelente reserva. | Good structured and full-bodied, with a long aftertaste and strong tannins. Great balance and great intensity. An excellent Reserva wine.

Bot/Caja | Bot/Box

Bot/Pallet | Bot/Pallet

Tipo de Pallet | Pallet Type



GONZALO de BERCEO

Las hoy llamadas *Bodegas Berceo* fueron **creadas en 1801** por la familia Muga Barahona. Se construyó una pequeña bodega sobre una finca propiedad de la familia llamada las Heras de Santa Lucía. En el año 1868, los viñedos franceses fueron devastados por la filoxera y los viticultores franceses se ven obligados a buscar en *España* nuevas zonas óptimas para el cultivo de la vid.

En esa época, un bordelés con un gran poder adquisitivo llamado Guy Hageman compró las tierras propiedad de la familia Muga Barahona para construir la primera bodega de toda la ciudad de *Haro*. La que hoy conocemos como *Bodegas Berceo*, cuya propiedad logra recuperar la familia Gurpegui Muga. Su nombre es un homenaje al monje y poeta del siglo XIII Gonzalo de Berceo.

Bajo su nombre, Gonzalo de Berceo, se esconde el vino más elegante y seleccionado de las gamas de *Bodegas Berceo*, a quien da nombre este poeta clásico.

Bodegas Berceo was created in 1801 by the Muga Barahona family. The family built a small winery on a property they owned called the Santa Lucia Heras.

*In 1868, the French vineyards were devastated by phylloxera and French wine growers were forced to search **Spain** for the new best areas for growing grapes.*

*At that time, Guy Hageman, a Bordeaux man with high purchasing power, bought the land owned by Barahona Muga family to build the first winery in the entire city of **Haro**. This property was purchased again by Gurpegui Muga family and is currently known as **Bodegas Berceo**.*

*Gonzalo de Berceo is the most elegant and selected wine of the ranges elaborated in **Bodegas Berceo**, the winery named after this classic poet.*

GONZALO de BERCEO

GONZALO DE BERCEO TEMPRANILLO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA D.O.CA. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo blanco

ALCOHOL | ALCOHOL

13%

ACIDEZ | ACIDITY

5,4 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

6-8 meses | 6-8 months

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

70% barrica francesa 30% barrica americana nueva y de segundo uso.

70% French, 30% American new and second year oak barrels.

VISUAL | APPEARANCE

Amarillo limón pálido, limpio y brillante
Bright and clear, pale lemon yellow.

OLFATO | AROMA

Destaca por su gran expresividad, los aromas a melocotón, pera, fruta tropical y toques de hierba fresca y boj adornados con esencias de crema y pimienta blanca.

Great expressivity, there are aromas of peach, pear, tropical fruit and nuances of fresh grass adorned with cream and white pepper.

GUSTO | TASTE

Es un vino fresco, equilibrado y redondo con recuerdos a fruta madura y tropical.

Fresh, balances and round with reminiscence of ripe and tropical fruit.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

GONZALO de BERCEO

GONZALO DE BERCEO CRIANZA D.O.CA. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo - Garnacha - Graciano

Viñedos más de 50 años | Vineyards with more than 50 years

ALCOHOL | ALCOHOL

14,50%

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

12 meses | 12 months

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

100% barrica francesa
100% french oak barrels

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

6 meses mínimo de afinamiento en botella
At least 6 months ageing in bottle

VISUAL | APPEARANCE

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

OLFATO | AROMA

En nariz es un vino intenso, elegante, con fruta madura, notas de sobbosque 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 spices, cream and vanilla from the oak barrel ageing.

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
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

GONZALO DE BERCEO RESERVA

D.O.C.A. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

70% Tempranillo 10% Graciano 20% Garnacha

ALCOHOL | ALCOHOL

14%

ACIDEZ | ACIDITY

5 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

Barrica francesa de segundo año. | Second year French oak barrels.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

18 meses | 18 months.

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo granate con matices teja, intensidad media, limpio y brillante.
Garnet red with high intensity, clean and bright.

OLFATO | AROMA

Fruta negra madura (moras), regaliz de palo, ciruela pasa, incienso, notas de madera dulce (canela, vainilla), nuez moscada y pimienta blanca. | Ripe black fruit (blackberries), licorice, prune, incense, sweet wood scents (cinnamon, vanilla), nutmeg and white pepper.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino estructurado, equilibrado, con unos taninos generosos y maduros, largo, muy elegante y con una compleja retroalveolar. | Well balanced, structured with generous and mature tannins and a long complex aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box

6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet

660 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type

Europeo

GONZALO de BERCEO

GONZALO DE BERCEO GRAN RESERVA

D.O.C.A. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo - Garnacha - Graciano

ALCOHOL | ALCOHOL

14%

ACIDEZ | ACIDITY

5,1 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

36 meses | 36 months

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

Barrica francesa de segundo año | Second year French oak barrels

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

8 años | 8 years

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo teja con intensidad media baja, limpio y brillante.
Medium-to-low intensity tawny colour, clean and bright.

OLFATO | AROMA

En nariz destaca por su intensidad media, elegante, sutil y con unos matices de fruta roja y negra en mermelada, cáscara de naranja, orejones, chocolate blanco, vainilla y tofe. Outstanding medium intensity aroma, elegant, subtle with shades of red and black fruit jam, orange peel, dried apricots, white chocolate, vanilla and toffee.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino fresco, equilibrado y con taninos altamente polimerizados que generan sensación de sedosidad. Fresh and balanced wine with highly softened smooth tannins that create a silky sensation.

Bot/Caja | Bot/Box

6 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type

Europeo





Siglo es la marca más emblemática de la *Denominación de Origen Calificada Rioja*, elaborada en *Bodegas Manzanos*, bodega con **más de 130 años** de tradición vinícola. Símbolo de *Rioja*, es una de las pocas marcas que aún preserva la tradicional botella borgoña. Entre su gama destaca *Siglo Tempranillo*, reconocido a nivel mundial por el saco que reviste su botella, que es realizado a mano por ASPRODEMA, asociación de personas con discapacidad intelectual.

Siglo is the most emblematic brand of **appellation Rioja**. It is elaborated in **Bodegas Manzanos**, a winery with **more than 130 years** of winemaking tradition. *Siglo* is a symbol of *Rioja*, is one of the few brands that still preserves the traditional burgundy bottle. In its range **Siglo Tempranillo** stands out as it is recognized worldwide because of the sack that wraps its bottle. The sack is handmade by **ASPRODEMA**, an association of adults with learning disability.



Un vino con mucho historia

Su origen se remonta a 1927 en AGE, una de las bodegas históricas de la denominación, la bodega más antigua de Fuenmayor llamada por aquel entonces “Almacén Pequeño”. La marca Siglo rinde tributo al tiempo que el vino de Rioja llevaba entre las gentes de la localidad (S.XVIII).

Paolo Orsini, estrecho colaborador italiano de la bodega, ideó una funda novedosa de yute, inspirada en la tradición riojana en la que trabajadores, que desde el alba trabajaban en el campo durante todo el día, envolvían la botella de vino con una tela húmeda para mantener el vino fresco.

Como si de piezas de artesanía se tratara, las botellas comenzaron a ser revestidas y cosidas manualmente con esta funda de yute, que además de aportarle valor estético y rendir tributo a la tradición, protege el vino de la luz y de los cambios bruscos de temperatura.

El lanzamiento de Siglo Saco Crianza supuso así un hito importante en la historia de DOCa Rioja.

Hoy en día Siglo continúa con esta tradición fruto de la herencia de familias vitícolas, en colaboración de Asprodema, ONG promotora de personas con discapacidad intelectual, que reviste a mano las botellas con el Saco.



A wine with history

*Its origin dates back to 1927 in AGE, one of the historic wineries of **appellation Rioja**, the oldest winery in Fuenmayor. At that time, the winery was referred to as “small warehouse”. Siglo brand pays tribute to the XVIII century where people used to carry the wine.*

Paolo Orsini, an Italian close collaborator of the winery, came up with the idea of a yute sack, inspired in the Rioja tradition of workers of the land that used to wrap the wine in a wet tissue so it will keep fresh during the day.

As if pieces of proclaine they were, the bottles started to be wrapped and sewed in this yute sack. The sack added an aesthetic value, paid tribute to tradition and also served to protect the wine from light and sudden changes of temperature.

*The launch of Siglo Sack Crianza meant an important milestone in the history of **appellation Rioja**.*

Nowadays Siglo continues this tradition inherited from winemaking families in collaboration with Asprodema, an NGO that promotes people with learning disability that handmade put the sack in the bottle.



SIGLO
TINTO
D.O.CA. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo - Garnacha

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

Menor de 2 g/l | Less than 2 g/l

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo cereza de gran intensidad.

Intense cherry-red color.

OLFATO | AROMA

Este vino destaca por sus aromas a fruta roja fruta negra y regaliz.

This wine stands out for its red fruit, black fruit and licorice aromas.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino fresco, redondo con multitud de matices que recuerdan a la fruta negra. Tiene una larga retronal.

Fresh, round with a multitude of nuances that recall the black fruit.
It has a long aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

SIGLO
TEMPRANILLO
D.O.CA. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

12 meses | 12 months

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

50% barrica francesa y 50% barrica americana.

50% French and 50% American oak barrels

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

6 meses | 6 months

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo picota intenso de capa alta, con ribetes granates.
Intense cherry red color with high robe and garnet rim.

OLFATO | AROMA

En nariz destaca por tener una intensidad medio alta donde predominan las notas a fruta roja y negra en perfecta armonía con las notas especiadas, eucalipto y elegantes tostados provenientes de su paso por barrica.

Medium-high intensity and stands out for its red and black fruit in perfect harmony with the spices, eucalyptus and elegant toasted from the oak barrel.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino elegante, fresco, redondo, con unos taninos muy maduros. La retronal es larga y evoca a las frutas que tiene.

Fresh, round, elegant with very ripe tannins. Long aftertaste reminiscent of the red and black fruit.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

SIGLO
CRIANZA SELECCIÓN
D.O.CA. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo - Garnacha - Graciano
Viñedos más de 50 años.
Vineyards with more than 50 years.

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

12 meses | 12 months

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

100% barrica francesa

100% french oak barrels

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

12 meses mínimo de afinamiento en botella

At least 12 months ageing in bottle

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo intenso con matices atejados. | Intense red colour 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 spices, cream and vanilla from the oak barrel ageing.

GUSTO | TASTE

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

SIGLO
CRIANZA EDICIÓN ORO
D.O.CA. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo - Garnacha - Graciano

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

12 meses | 12 months

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

70% barrica francesa y 30% barrica americana.

70% French and 30% American oak barrels.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

6 meses | 6 meses

VISUAL | APPEARANCE

Intenso color granate.

Deep intense rich garnet colour.

OLFATO | AROMA

Aromas a vegetales cocidos, ciruelas secas, canela y fresas confitadas entremezclados con aromas a humos y tostados de roble.

Rich aromas of stewed fruits, dried prune, cinnamon, candied strawberries intermingled with toasty, smoky oak aromas.

GUSTO | TASTE

Una acidez fresca acompañada de un marcado sabor a roble tostado. Madera y fruta madura, bien integradas.

A fresh acidity with deep toasty oak flavours well integrated with ripe fruit. Easy drinking.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
720 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

SIGLO
RESERVA
D.O.CA. RIOJA

Siglo



VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo - Garnacha

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

50% barrica francesa 50% barrica americana. | 50% French
50% American oak barrels.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

12 meses | 12 months

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo teja de intensidad media.
Tawny color of medium intensity.

OLFATO | AROMA

En nariz predominan las frutas rojas, ciruela pasa y regaliz envueltas por las notas de pastelería, pimienta negra y vainilla provenientes de su paso por barrica.

It stands out for its red fruits, prune and licorice scents wrapped in pastry, black pepper and vanilla hints from the oak barrel.

GUSTO | TASTE

En boca es redondo, con agradable estructura, equilibrada acidez y con taninos elegantes que dejan paso a notas de fruta en licor.

Round, with pleasant structure, balanced acidity and elegant tannins giving fruit in liqueur hints in the aftertaste.

SIGLO
GRAN RESERVA
D.O.CA. RIOJA

Siglo



VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo - Garnacha - 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

36 meses | 36 months

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

Barrica francesa y americana de entre 4 y 6 años.
4 and 6 years both French and American oak barrels.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

Mínimo 4-6 años en botella | At least 4-6 years in bottle

VISUAL | APPEARANCE

Rojo teja con borde rubí de capa media, limpia y brillante.
Tawny color with a medium robe ruby trims, clean and bright.

OLFATO | AROMA

Intensidad media, con aromas a regaliz, fruta pasa, torrefactos y cacao.

Medium intensity with aromas of licorice, fruit passes, roasted coffee and cocoa.

GUSTO | TASTE

Buena estructura en boca, equilibrada acidez, taninos suaves y redondos con un largo y complejo retrogusto.

Good structure, balanced acidity, soft and round tannins with a long and complex aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

SIGLO BLANCO

D.O.CA. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

Viura - Chardonnay

ALCOHOL | ALCOHOL

13,00%

ACIDEZ | ACIDITY

5,3 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

VISUAL | APPEARANCE

Color amarillo limón, limpio y brillante. | Lemon-yellow, clean and bright.

OLFATO | AROMA

En nariz es un vino de intensidad alta donde predominan las frutas cítricas (limón, pomelo) junto a la fruta tropical (piña y maracuyá). | High intensity aroma dominated by citrus fruit (lemon, grapefruit) and tropical fruit (pineapple and passion fruit).

GUSTO | TASTE

En boca es un vino fresco, agradable, con una acidez equilibrada y una larga retronalusal. | Fresh, pleasant with balanced acidity and a long aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box
12 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
720 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

SIGLO GRACIANO

D.O.CA. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

Graciano

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

5,5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

4 meses. | 4 months.

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

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

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo picota intenso de capa alta.
Intense cherry red color with high robe.

OLFATO | AROMA

En nariz es un vino de intensidad media alta en el que destacan las frutas negras y rojas, las notas a eucalipto, especias y torrefactos de su paso por barrica.

Medium-high intensity and stands out for its black and red fruits, eucalyptus, spices scents, and roast hints from the oak barrel.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino elegante, fresco, redondo, con taninos maduros y de gran peso. La retronalusal es larga.
Elegant, fresh, round, ripe tannins and full bodied. The aftertaste is long.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

SIGLO CRIANZA

D.O.C.A. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo y garnacha

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

12 meses | 12 months

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

50% barrica francesa y 50% barrica americana.

50% French and 50% American oak barrels.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

6 meses | 6 months

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo picota intenso de capa alta, con ribetes granates.
Intense cherry red color with high robe and garnet rim.

OLFATO | AROMA

En nariz destaca por tener una intensidad medio alta donde predominan las notas a fruta roja y negra en perfecta armonía con las notas especiadas, eucalipto y elegantes tostados provenientes de su paso por barrica.

Medium-high intensity and stands out for its red and black fruit in perfect harmony with the spices, eucalyptus and elegant toasted from the oak barrel.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino elegante, fresco, redondo, con unos taninos muy maduros. La retronasal es larga y evoca a las frutas que tiene.

Fresh, round, elegant with very ripe tannins. Long aftertaste reminiscent of the red and black fruit.

Bot/Caja | Bot/Box

6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet

600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type

Europeo

Medalla de bronce Decanter 2018
Decanter 2018 bronze medal

SIGLO RESERVA

D.O.C.A. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo y garnacha

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

50% barrica francesa 50% barrica americana. | 50% French
50% American oak barrels.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

12 meses | 12 months

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo teja de intensidad media.
Tawny color of medium intensity.

OLFATO | AROMA

En nariz predominan las frutas rojas, ciruela pasa y regaliz envueltos por las notas de pastelería, pimienta negra y vainilla provenientes de su paso por barrica.

It stands out for its red fruits, prune and licorice scents wrapped in pastry, black pepper and vanilla hints from the oak barrel.

GUSTO | TASTE

En boca es redondo, con agradable estructura, equilibrada acidez y con taninos elegantes que dejan paso a notas de fruta en licor.

Round, with pleasant structure, balanced acidity and elegant tannins giving fruit in liqueur hints in the aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box

6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet

600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type

Europeo

Siglo



SIGLO CRIANZA

D.O.C.A. Rioja

TIERRA

Este vino es el coupage de varias variedades (Tempranillo, Garnacha y Graciano) cultivadas en tres pueblos: Barrios de Ebro (Rioja Alavesa), San Asensio y Medrano (Rioja Alta). Los viñedos en suelo, son viejos, con rendimiento medio, en fincas con buena exposición y suelos areníticos pizarrosos y arcilla ferrosa para que el coupage final sea, un vino elegante, fresco con un cuerpo roto.

VINIFICACIÓN

Una selección por su equilibrio entre frescor, estructura y madurez. Verdes, madurado en palos y matorrales. Fermentación DE 20°C en depósitos de hormigón, 20 días de maceración y 4-5 remontados suaves manuales diarios. Maloláctica en hormigón y posterior crianza en barrica francesa y americana durante 12-14 meses. Posterior reposo en repartidor de humedad y bodega.

TIPO DE VINO

Vino Tinto Crianza.

ALCOHOL

13,50% vol.

VARIEDADES

70% Tempranillo, 20% Garnacha
10% Graciano.

CRIANZA

Barrica: 12 meses, 70% barrica
francesa 30% barrica americana.
Botella: 12 meses.

NOTAS DE CATA



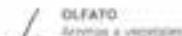
VISUAL

Intenso color granate.



TEMPERATURA

16 °C



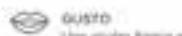
OLFATO

Aromas a vegetales rojos, cítricos
secos, canela y frutas confitadas.
Entremezclados con aromas a frutos y
cerezos de verano.



MARIDAJE

Perfecto con carne
roja.



GUSTO

Una uvez fresca acompañada de
un marcado sabor a rosa mosqueta.
Madera y fruta madura, bien
integradas.

SIGLO CRIANZA

D.O.C.A. Rioja

TIERRA

A blend of various varieties (Tempranillo, Garnacha and Graciano) grown in the villages of Barrios de Ebro (Rioja Alavesa), San Asensio and Medrano (Rioja Alta). The old vine vines are low yielding, in well exposed areas with a mix of chalky and ferruginous clay soils. The blend makes an elegant, medium bodied vibrant wine.

WINE MAKING PROCESS

Grapes selected for their balance between freshness, structure and ripeness. Hand harvested then fermented at 20°C with 20 days maceration and gentle pumping over 4-5 times daily. Malolactic fermentation in concrete eggs and ageing in French and American oak barrels for 12-14 months. Settling in limestone tanks.

TYPE OF WINE
Oakaked red wine.

ALCOHOL
13,50% vol.

VARIETIES
70% Tempranillo 20% Garnacha
10% Graciano.

AGING
Barrel: 12 months, 20% French
30% American oak barrels.
Bottle: 12 months.

DATA SHEET

APPEARANCE
Deep intense rich garnet red.

SERVING TEMPERATURE 16 °C.

AROMA
Rich aromas of stewed fruits, dried
plums, cinnamon, candied
citrus peels intermingled with rosemary,
smoky oak aromas.

PAIRING
Perfect with pork red meat
and game dishes.

TASTE
A fresh acidity with deep truculent oak.
Flavours well integrated with ripe fruit.
Easy drinking.

Siglo



SIGLO RESERVA

D.O.C.A. RIOJA

TERROIR

Este vino es el ensamblaje de varias variedades (Tempranillo, Garnacha y Graciano) cultivadas en tres pueblos, Bilibio de Ebro (Rioja Alavesa), San Asensio y Mezana (Rioja Alta). Las viñas viejas son de vaso y destacan por la madurez y frescura.

VINIFICACIÓN

Uvas inquebrables de nuestro viñedo viejo con vendimia manual, mesa de selección y fermentación con max 30°C en depósitos de hormigón y barricas de 300 litros. Descubriendo matices durante toda la fermentación sin utilización de bombas. Maceración en bodega francesa y americana. Crianza mínima en bodega de 24 meses. Posterior reposo y envejecimiento en hormigón y botellero.

TIPO DE VINO

Vino Tinto Reserva

ALCOHOL

13,50% vol.

VARIEDADES

60% Tempranillo 10% Garnacha
10% Graciano.

CRANZA

Bodega: 24 meses, 70% bodega francesa
30% bodega americana.
Botella: 18 meses mínimo de envejecimiento
en botella.

NOTAS DE CATA

VISUAL
Granate con un color de intensidad media.

Olfato
Cerezas rojas y postizas elegantemente integradas con ciruelas pasas y fruta en compota. Ligeros toques a hojas de tabaco y cuero.

DUSTO
Dulces matices y suaves con un final a vainilla picante. Sabores tostados con una refrescante acidez.

TEMPERATURA
16 °C.

MARIDAJE
Chorizo, jamón y platos picantes, además de platos de pasta y raciones.

SIGLO RESERVA

D.O.C.A. RIOJA

TERROIR

en Bilibio de Ebro (Rioja Alavesa), San Asensio y Mezana (Rioja Alta). These old bush vines are rented for their freshness and ripeness.

WINE MAKING PROCESS

Unequaled quality grapes from our old vines which are hand harvested and selected, then fermented at a max temperature of 30°C in concrete tanks and 300 litre barrels. Manual punching down throughout fermentation.
Maceration: Fermentation in French and American oak barrels with a minimum ageing of 24 months. Settling and fining in concrete tanks then bottled.

TYPE OF WINE

Oak aged wine.

ALCOHOL

13,50% vol.

VARIETIES

60% Tempranillo 10% Garnacha
10% Graciano.

AGEING:
Bodega: 24 months. 70% French,
30% American oak barrels.
Bottle: At least 18 months ageing in
bottle.

DATA SHEET

APPEARANCE
A medium intense garnet.

AROMA
Red and black cherries elegantly integrated with dried prunes and a mixed fruit compote with leather and tobacco leaf wafting through.

TASTE
Somewhat tannins and a spicy vanilla finish. Toasty flavours with a refreshing acidity.

SERVING TEMPERATURE
16 °C.

PARING
Goes well with chorizo, ham and spicy dishes. Also delicious with pasta and risotto.

Siglo



SIGLO GRAN RESERVA

D.O.C.A. RIOJA

TERRIOR

Es una selección de viñedos de Rioja Alta y Rioja del Reygo hecho personalmente por nuestro enólogo. Bodega Pipas Viñedos de San Adrián, son viñedos de Tempranillo situados en el Valle de Hecho a 1000 metros de altitud, con más de 40 años y plantados en suelos con suelos arenosos-férreos sobre lechosas con orientación norte. Viñedos de Haro, con más de 30 años de edad Garnacha, están plantados sobre suelos arenosos y pobres y de composición arenosa-calcaria. La mayoría de ellos con orientación sur/suroeste y a 720 metros de altitud. El Barónco es el viñedo de Graciano más viejo de todo la DOCa Rioja plantado en 1940, ubicado en San Adrián tiene un suelo arenoso con cantos rodados a una altura de 400 metros.

VINIFICACIÓN

La vendimia es realizada de madrugada para poder conservar intacta la frescura de los uvas. Se recoge la uva a mano en cajas de 17 Kg. por personal cualificado en el propio viñedo. La fermentación se produce en depósitos de acero inoxidable transversales. La crianza se realiza en barricas de roble francés 100% de segundo año y posterior almacenamiento en botella.

TIPO DE VINO

Vino Tinto Gran Reserva

VARIEDADES

Tempranillo, Garnacha y Graciano.

ALCOHOL

14% vol.

CRANZA

Barrica: 36 meses de envejecimiento en francia francesa de segundo año. Botella: 8 años.

NOTAS DE CATA

VISUAL
Color topo topo con intensidad media lisa, limpia y brillante.

OLIFATO
En nariz destaca por su intensidad media, elegante, dulce y con aromas mixtos de fruta roja y negra en mermelada, chocolate de leche, vainilla, chocolate blanco, violeta y té.

GUSTO
En boca es un vino fresco, equilibrado y con taninos altamente polimerizados que generan sensación de sotavento.

TEMPERATURA
16 °C.

MARIEJAJE
Cornea a la carbonata, galleta, mazá y plátano de canarias.

SIGLO GRAN RESERVA

D.O.C.A. RIOJA

TERRIOR

Es la selección de viñedos de Rioja Alta y Rioja del Reygo hecho personalmente por Bodega Pipas Viñedos de San Adrián, son viñedos de Tempranillo con más de 40 años, plantados en la Sierra de Haro a 1100 metros sobre el nivel. Viñedos de Haro, con más de 30 años de edad Garnacha, están plantados sobre suelos arenosos y pobres y de composición arenosa-calcaria. La mayoría de ellos con orientación sur/suroeste y a 720 metros de altitud. El Barónco es el viñedo de Graciano más viejo de todo la DOCa Rioja plantado en 1940, ubicado en San Adrián tiene un suelo arenoso con cantos rodados a una altura de 400 metros.

WINE MAKING PROCESS

The harvest carried out at dawn to preserve the freshness of the grapes intact, the grapes are packed by hand in boxes of 17 Kg. by qualified personnel in the vineyard selector. The fermentation takes place in truncated cone stainless steel tanks. The aging takes place in French oak barrels 100% of second year and later resting in bottle.

TYPE OF WINE

Red Wine

VARIETIES

Tempranillo, Garnacha y Graciano.

ALCOHOL

14% vol.

AGING

Aging in oak: 36 months. 2nd french oak barrels.
Aging in bottle: 8 years.

DATA SHEET

APPEARANCE
Medium-to-low intensity tawny colour, intense and bright.

AROMA
Outstanding medium intensity aroma, elegant, subtle with shades of red and black fruit jam, orange peel, dried apricot, white chocolate, vanilla and toffee.

TASTE
Fresh and balanced wine with highly esteemed smooth tannins that create a silky texture.

SERVICE TEMPERATURE
16 °C.

PARING
Round pie with 800 hours, cheese, game and lamp dishes.







BERCEO

En el siglo XIII vivió en La Rioja, en el Monasterio de Suso, un monje y poeta llamado Gonzalo de Berceo. En aquella época, los idiomas que se hablaban en la zona eran el árabe y el vascuence, siendo el latín el único idioma considerado culto. Fue el propio Gonzalo de Berceo quien se atrevió a escribir los primeros versos en castellano, haciendo además mención al vino. Desde aquel momento ha sido considerado el padre de nuestra lengua y un importante vínculo entre nuestra historia y nuestra cultura vinícola. Es por ello que el Monasterio de Suso aparece en todas las etiquetas de *Berceo*.

Bodegas Berceo se funda en 1872, siendo la bodega más antigua de la ciudad de *Haro*, el corazón de la zona vinícola *Rioja* y la única bodega vertical de la época que sigue en funcionamiento. *Berceo* es la gama principal y más representativa de *Bodegas Berceo*, vendida alrededor del mundo, estos vinos representan al auténtico *Rioja* clásico.

In the XIII Century, a monk and poet named Gonzalo de Berceo lived in La Rioja, in the Monastery of Suso. At that time, the languages spoken in the area were Arabic and Basque. Back then, Latin was the only written idiom, hence, the only one considered cultured.

Gonzalo de Berceo was the first to dare to write the first lines in Spanish, in a religious poem that also made mention to wine. Since then, he has been considered the father of our language and a very important link between our History and our wine culture. This is the reason the Monastery of Suso appears in all Berceo labels.

Bodegas Berceo was founded in 1872, being the oldest winery in the City of *Haro*, heart of the winemaking area of *Rioja*, and the only vertical-designed winery from that time that still remains operational. *Berceo* is the main and most representative range of *Bodegas Berceo*. Sold around the world, these wines represent the authentic classic *Rioja* wine.



*Tradición familiar bodeguera desde 1801.
La bodega más antigua de Haro - Rioja Alta.*

TERROIR

Un coupage de uvas que proceden de fincas de toda la Rioja Alta en las que destaque la frescura, la fruta y el equilibrio por lo que seleccionamos fincas con suelos de fertilidad y profundidad media, con una textura franca.

VINIFICACIÓN

Con un toque de barrica potenciamos la fruta y frescura de nuestros vinos de esa zona con vendimia manual y maceración pre-fermentativa en frío. Elaboramos este vino en depósitos de hormigón con 17 días de maceración en total con 3 remontados manuales diarios. Maloláctica en barrica 70% francesa y 30% americana. Crianza total de 5-6 meses.

TIPO DE VINO

Vino Joven tinto.

ALCOHOL

13,50% vol.

VARIEDADES

Tempranillo.

CRIANZA

Barriada: 6 meses, 100% barrica americana.

NOTAS DE CATA



VISUAL

Intenso color púrpura con ribetes azulados.



OLFATO

Aromáticas frutas frescas con arándanos, fresas y cerezas.



GUSTO

Vino fácil de beber con una viva acidez y una explosión de fruta bien equilibrada.



TEMPERATURA

14-16 °C.



MARIDAJE

Perfecto como aperitivo o para acompañar queso, ensaladas, pastas, paellas y platos de carne blanca.

*Family winery tradition since 1801.
The oldest winery in Haro - Rioja Alta.*

TERROIR

A blend of grapes from various vineyards throughout La Rioja Alta which display freshness, fruit and balance as we select from fertile loamy soils.

WINE MAKING PROCESS

With a touch of oak we bring out the full fruit and freshness potential of our wines from this area where we hand harvest and with a cold soak of 17 days with pumping over three times daily. We elaborate this wine in concrete eggs and malolactic fermentation in barrels of 70% French and 30% American oak. Aged for 5-6 months.

TYPE OF WINE

Young red wine.

ALCOHOL

13,50% vol.

VARIETIES

Tempranillo.

AGEING

Barrel: 6 months, 100% American oak barrels.

DATA SHEET



APPEARANCE

A deep intense purple with bluish hints.



AROMA

Fresh aromatic fruits with blueberry, strawberry, red cherries and violets.



TASTE

A juicy easy drinking wine with a lively acidity and well balanced fruit explosion.



SERVING TEMPERATURE

14-16 °C.



PAIRING

Perfect as an aperitif or with cheese and meat platters, salads, pastas and paellas.



BERCEO
CRIANZA
D.O.C.A. RIOJA



*Tradición familiar bodeguera desde 1801.
La bodega más antigua de Haro - Rioja Alta.*

TERROIR

Este vino es el coupage de varias variedades (Tempranillo, Garnacha y Graciano) cultivadas en tres pueblos, Baños de Ebro (Rioja Alavesa), San Asensio y Medrano (Rioja Alta). Los viñedos en vaso, son viejos, con rendimientos medios, en fincas con buena exposición y suelos arcillo calcáreos y arcillo ferrosos para que el coupage final sea un vino elegante, fresco con un cuerpo medio.

VINIFICACIÓN

Uva seleccionada por su equilibrio entre frescor, estructura y madurez. Vendimia manual en palets y remolques. Fermentación DE 28°C en depósitos de hormigón, 20 días de maceración y 4-5 remontados suaves manuales diarios. Maloláctica en hormigón y posterior crianza en barrica francesa y americana durante 12-14 meses. Posterior reposo en depósitos de hormigón y botellero.

TIPO DE VINO

Vino Tinto Crianza.

ALCOHOL

13,50% vol.

VARIEDADES

70% Tempranillo 20% Garnacha
10% Graciano.

CRIANZA

Barrica: 12 meses, 70% barrica francesa 30% barrica americana.
Botella: 6 meses.

NOTAS DE CATA

VISUAL

Intenso color granate.

TEMPERATURA

16 °C.

OLFATO

Aromas a vegetales cocidos, ciruelas secas, canela y fresas confitadas entremezclados con aromas a humos y tostados de roble.

MARIDAJE

Perfecto con carnes rojas.

GUSTO

Una acidez fresca acompañada de un marcado sabor a roble tostado. Madera y fruta madura, bien integradas.

PREMIOS

- Medalla de oro Mundus Vini 2019
- 90 puntos James Suckling 2018
- 90 puntos Guía Peñín
- Medalla de bronce Decanter

Family winery tradition since 1801. The oldest winery in Haro - Rioja Alta.

TERROIR

A blend of various varieties (Tempranillo, Garnacha and Graciano) grown in the villages of Baños de Ebro (Rioja Alavesa), San Asensio and Medrano (Rioja Alta). The old bush vines are low yielding, in well exposed sites with a mix of chalky and ferrous clay soils. The blend makes an elegant, medium bodied vibrant wine.

WINE MAKING PROCESS

Grapes selected for their balance between freshness, structure and ripeness. Hand harvested then fermented at 28°C with 20 days maceration and gentle pumping over 4-5 times daily. Malolactic fermentation in concrete eggs and ageing in French and American oak barrels for 12-14 months. Settling in concrete tanks.

TYPE OF WINE

ALCOHOL
Oaked red wine.
13,50% vol.

VARIETIES

70% Tempranillo 20% Garnacha
10% Graciano.

AGEING
Barrel: 12 months, 70% French
30% American oak barrels.
Bottle: 6 months.

DATA SHEET

APPEARANCE

Deep intense rich garnet colour.

SERVING TEMPERATURE

16 °C.

AROMA

Rich aromas of stewed fruits, dried prune, cinnamon, candied strawberries intermingled with toasty, smoky oak aromas.

PAIRING

Perfect with pork red meat and game dishes.

TASTE

A fresh acidity with deep toasty oak flavours well integrated with ripe fruit. Easy drinking.

AWARDS

- Gold medal Mundus Vini 2019
- 90 points James Suckling 2018
- 90 points Guía Peñín
- Bronze medal Decanter



BERCEO
RESERVA
D.O.C.A. RIOJA



*Tradición familiar bodeguera desde 1801.
La bodega más antigua de Haro - Rioja Alta.*

TERROIR

Este vino es el coupage de varias variedades (Tempranillo, Garnacha y Graciano) cultivadas en tres pueblos, Baños de Ebro (Rioja Alavesa), San Asensio y Medrano (Rioja Alta). Las viñas viejas son de vaso y destacan por la madurez y frescura.

VINIFICACIÓN

Uvas inigualables de nuestros viejos viñedos con vendimia manual, mesa de selección y fermentación con max 30°C en depósitos de hormigón y barricas de 300 litros. Bazuqueos manuales durante toda la fermentación sin utilización de bombas. Maloláctica en barrica francesa y americana. Crianza mínima en barrica de 24 meses. Posterior reposo y afinamiento en hormigón y botellero.

TIPO DE VINO

Vino Tinto Reserva.

VARIEDADES

80% Tempranillo 10% Garnacha
10% Graciano.

NOTAS DE CATA

VISUAL
Granate con un color de intensidad media.

OLFATO
Cerezas rojas y picotas elegantemente integradas con ciruelas pasas y fruta en compota. Ligeros toques a hojas de tabaco y cuero.

GUSTO
Taninos sedosos y suaves con un final a vainilla picante. Sabores tostados con una refrescante acidez.

ALCOHOL

13,50% vol.

CRIANZA

Barrica: 24 meses, 70% barrica francesa 30% barrica americana.
Botella: 18 meses mínimo de afinamiento en botella.

TEMPERATURA

16 °C.

MARIDAJE

Chorizo, jamón y platos picantes, además de platos de pasta y risottos.

PREMIOS

- Medalla de oro Mundus Vini
- Medalla de bronce Decanter 2018

*Family winery tradition since 1801.
The oldest winery in Haro - Rioja Alta.*

TERROIR

in Baños de Ebro (Rioja Alavesa), San Asensio and Medrano (Rioja Alta). These old bush vines are noted for their freshness and ripeness.

WINE MAKING PROCESS

Unequalled quality grapes from our old vines which are hand harvested and selected then fermented at a max temperature of 30°C in concrete tanks and 300 litre barrels. Manual punching down throughout fermentation. Malolactic fermentation in French and American oak barrels with a minimum ageing of 24 months. Settling and fining in concrete tanks then bottled.

TYPE OF WINE

Oaked red wine.

VARIETIES

80% Tempranillo 10% Garnacha
10% Graciano.

ALCOHOL

13,50% vol.

AGEING

Barrel: 24 months, 70% French 30% American oak barrels.
Bottle: At least 18 months ageing in bottle.

DATA SHEET

APPEARANCE

A medium intense garnet.

SERVING TEMPERATURE

16 °C.

AROMA

Red and black cherries elegantly integrated with dried prunes and a mixed fruit compote with leather and tobacco leaf wafting through.

PAIRING

Goes well with chorizo, ham and spicy dishes. Also fabulous with pasta and risottos.

TASTE

Soft silky tannins and a spicy vanilla crisp finish. Toasty flavours with a refreshing acidity.

PREMIOS

- Mundus Vini gold medal
- Decanter 2018 bronze medal







Berceo Nueva Generación da nombre a la gama de vinos de *Berceo* creada específicamente para encontrarla en grandes superficies de alimentación. Esta nueva generación de vinos fue concebida por la creciente demanda de nuestros clientes de *Berceo*, que querían este vino disponible también para llevar a casa y disfrutarlo, no solo en sus salidas y sitios de restauración predilectos, sino en cualquier momento y lugar.

Berceo Nueva Generación is the name of the range of **Berceo** wines created specifically to be found in hypermarkets and supermarkets. This new generation of wines was conceived thanks to the increasing demand of our clients for **Berceo** wine, that wanted to bring the wine home and enjoy it not only when they went out and in their favorite restaurants, but also at any time and in any place.

**BERCEO NUEVA GENERACION
TEMPRANILLO**
D.O.C.A. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

5,2 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

4 meses. | 4 months.

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

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

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo violáceo de intensidad alta, limpio y brillante. | Purplish red colour of high intensity, clean and bright.

OLFATO | AROMA

Timbal de frutas rojas y negras (fresa, frambuesa, mora) y notas a regaliz ensamblados sutilmente con notas a vainilla y especiados. | Timbale of red and black fruit (Strawberry, Raspberry, Blackberry) and licorice aromas, subtly assembled with vanilla and spices scents.

GUSTO | TASTE

Equilibrado, sedoso, maduro y con un recuerdo mineral. | Balanced, silky, ripe, with a mineral reminiscence.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
660 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

BERCEO NUEVA GENERACIÓN CRIANZA

D.O.C.A. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

70% Tempranillo 30% Garnacha

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

12 meses. | 12 months.

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

50% barrica francesa 50% barrica americana. | 50% French
50% American oak barrels.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

6 meses de afinamiento en botella. | 6 months ageing in bottle.

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo intenso con matices granates, limpio y brillante. |

Intense red colour with garnet hues, clean and bright.

OLFATO | AROMA

Expresivo, elegante, con toques de regaliz, fruta negra, pastelería y chocolate. | Expressive, elegant, with liquorice, black fruit, pastry and chocolate scents.

GUSTO | TASTE

Intenso, maduro, elegante. En boca se muestra de cuerpo medio y con una agradable acidez, taninos suaves y redondos que hacen que su paso por boca sea intenso y elegante. | Intense, ripe, elegant. Medium-bodied and with a pleasant acidity, soft and round tannins with an elegant aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
750 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

90 puntos Guía Peñín | 90 points Guía Peñín
92 puntos Guía de vinos Gourmets | 92 points Guía de vinos Gourmets



BERCEO NUEVA GENERACIÓN RESERVA

D.O.C.A. RIOJA

VARIEDADES | VARIETIES

90% Tempranillo 10% Garnacha

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

50% barrica francesa 50% barrica americana. | 50% French
50% American oak barrels.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

12 meses mínimo de afinamiento en botella. | At least 12 months ageing in bottle.

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo teja de intensidad media. | Tawny colour of medium intensity.

OLFATO | AROMA

En nariz predominan las frutas rojas, ciruela pasa y regaliz envueltos por las notas de pastelería, pimienta negra y vainilla provenientes de su paso por barrica. | Dominant aromas of red fruits, prune and licorice scents wrapped in pastry, black pepper and vanilla hints from the oak barrel.

GUSTO | TASTE

En boca es redondo, con agradable estructura, equilibrada acidez y con taninos elegantes que dejan paso a notas de fruta en licor. | Round, with pleasant structure, balanced acidity and elegant tannins with fruit in liqueur hints in the aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
750 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo



Las CampanasTM

Campanas es la marca que suena. Y llevaba sonando desde la fundación de la *Denominación de Origen Navarra*, ya que fue la primera en elaborar vino rosado, el que después ha hecho célebre a la denominación.

Campanas -meaning bells in spanish- is the brand that rings. And it rings since the foundation of the appellation Navarra, because it was the first to elaborate rosé Navarra, the one that made this appellation famous.

SOCIEDAD MERCANTIL
LAS CAMPANAS
LAS CAMPANAS

SOCIEDAD MERCANTIL
SOCIEDAD MERCANTIL
LAS CAMPANAS

SOCIEDAD MERCANTIL
LAS CAMPANAS
LAS CAMPANAS

SOCIEDAD MERCANTIL
SOCIEDAD MERCANTIL
LAS CAMPANAS

SOCIEDAD MERCANTIL
SOCIEDAD MERCANTIL
LAS CAMPANAS



LAS CAMPANAS BLANCO

D.O.NAVARRA

las Campanas™



VARIEDADES | VARIETIES

Chardonnay – Viura

ALCOHOL | ALCOHOL

13%

ACIDEZ | ACIDITY

5,5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

VISUAL | APPEARANCE

Color amarillo limón muy brillante.
Bright lemon yellow color.

OLFATO | AROMA

De gran expresividad aromática con intensos aromas a frutas tropicales, blancas y de hueso.
Great aromatic expression with intense aromas of tropical fruit, white and stone fruit.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino fresco, sedoso y con un recuerdo tropical.
Fresh and silky with reminiscences of tropical fruit.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

LAS CAMPANAS ROSADO

D.O.NAVARRA

las Campanas™



VARIEDADES | VARIETIES

Garnacha

ALCOHOL | ALCOHOL

13,00%

ACIDEZ | ACIDITY

5,5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

Menor de 1 g/l

VISUAL | APPEARANCE

De color rosa brillante con reflejos violáceos
Bright pink color with violet tones.

OLFATO | AROMA

En nariz se presenta fresco, intenso, con notas de frutas rojas y un fondo floral.
Fresh, intense aroma of red fruit with a floral background.

GUSTO | TASTE

En boca es denso y carnoso, pleno de frutalidad, equilibrado y persistente.
On the palate is dense and juicy, full of fruit, balanced and persistent.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo



LAS CAMPANAS ROSÉ

D.O. NAVARRA



VARIEDADES | VARIETIES

Garnacha

ALCOHOL | ALCOHOL

13%

ACIDEZ | ACIDITY

5,5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

menor de 2 g/l | Less than 2 g/l

VISUAL | APPEARANCE

Color rosa pálido con matices de melocotón, limpio y brillante.
Pale pink with hints of peach, clean and bright.

OLFATO | AROMA

Sutil explosión de fruta roja fresca, cítricos con un marcado carácter tiólico que deja ver la zona de producción.
Subtle explosion of fresh red fruit, citrus with a marked thiolic character that shows the production area.

GUSTO | TASTE

Fresco, delicado, elegante, equilibrado con una retronalal que recuerda a la naranja sanguina.
Fresh, delicate, elegant, balanced with an aftertaste reminiscent of sanguine orange.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo



LAS CAMPANAS TEMPRANILLO

D.O. NAVARRA



VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

5,4 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

4 meses | 4 months

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

Barrica americana | American oak barrels

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo con iridaciones granates, de intensidad media.
Red with medium intensity garnet iridescence.

OLFATO | AROMA

Nariz fresca con aromas a fruta negra, mora, arándanos y ligeras notas de chocolate y especias.
Fresh with aromas of black fruit like blackberry, blueberry and light scents of chocolate and spices.

GUSTO | TASTE

Boca fresca, juvenil, elegante, redonda y con una larga retronalal.
Fresh, young, elegant, round and with a long aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box
12 x750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
750 x750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

LAS CAMPANAS CRIANZA

D.O.NAVARRA



VARIEDADES | VARIETIES

50% Garnacha 30% Cabernet Sauvignon 10% Merlot
10% Tempranillo

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

5,0 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

2 g/l

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

18 meses. | 18 months.

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

70% roble francés 30% roble americano | 70% French 30%
American oak barrels.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

6 meses de afinamiento en botella. | 6 months ageing in
bottle.

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo granate, intenso y profundo. | Garnet red, intense
and deep.

OLFATO | AROMA

En nariz es un vino expresivo donde destacan las notas
de crianza, especiados y fruta madura. | Expressive, which
stands out for its ageing nuances, spices and ripe fruit scents.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino de cuerpo medio, complejo y con un final
largo de una buena crianza. | Medium bodied and complex
with a long aftertaste given by it's aging.

LAS CAMPANAS RESERVA

D.O.NAVARRA



VARIEDADES | VARIETIES

40% Cabernet Sauvignon 40% Merlot 20% Tempranillo

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

4,8 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

2 g/l

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

24 meses. | 24 months.

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

70% roble francés 30% roble americano | 70% French 30%
American oak barrels.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

24 meses de afinamiento en botella. | 24 months ageing in
bottle.

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo granate con reminiscencias tejas de gran intensidad. | Garnet red color with red-brick reminiscent. Great intensity.

OLFATO | AROMA

En nariz es un vino que destaca por sus frutas negras, frutas maduras, especiados y torrefactos. | Stands out for its black and ripe fruit, spices and toasted aromas.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino equilibrado, estructurado, balanceado y con un retrogusto duradero de un buen reserva. | It is a well balanced and well structured wine, with a lasting aftertaste as a great reserve.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
750 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
750 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo



CASTILLO DE
OLITE

*Tradición desde
1864*

Castillo de Olite es, como su castillo, un referente en Navarra, donde el Castillo de Olite se impone como monumento turístico por excelencia y del que nos sentimos más orgullosos. Hace muchos años que elaboramos un vino que es hoy un emblema de la *Denominación de Origen Navarra*.

Castillo de Olite is, like its castle, a symbol of Navarra state. *Castillo de Olite* is the touristic monument par excellence of Navarra and of which we feel more proud. For many years we have been elaborating this wine that is now a referent in the appellation.



CASTILLO DE OLITE BLANCO

D.O.NAVARRA



VARIEDADES | VARIETIES

Viura - Chardonnay

ALCOHOL | ALCOHOL

12,5%

ACIDEZ | ACIDITY

5,3 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

VISUAL | APPEARANCE

Color amarillo limón, limpio y brillante.
Lemon-yellow, clean and bright.

OLFATO | AROMA

En nariz es un vino de intensidad alta donde predominan las frutas cítricas (limón, pomelo) junto a la fruta tropical (piña y maracuyá).
High intensity aroma dominated by citrus fruit (lemon, grapefruit) and tropical fruit (pineapple and passion fruit).

GUSTO | TASTE

En boca es un vino fresco, agradable, con una acidez equilibrada y una larga retronalusal.

Fresh, pleasant with balanced acidity and a long aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo



CASTILLO DE OLITE ROSAZO

D.O.NAVARRA



VARIEDADES | VARIETIES

Garnacha - Tempranillo

ALCOHOL | ALCOHOL

13,5%

ACIDEZ | ACIDITY

5,5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

Menor de 2 g/l | Less than 2 g/l

VISUAL | APPEARANCE

Brillante e intenso color rojo fresa.
Bright and intense strawberry red color.

OLFATO | AROMA

Muy afrutado, de gran persistencia aromática con intensas notas de fruta roja, cítricas y ciertos matices florales.
Very fruity, highly aromatic persistence with intense scents of flowers, red and citric fruit .

GUSTO | TASTE

Intensos sabores frutales, fresco, suave y equilibrado. Largo y de gran persistencia en el paladar.

Intense, fruity, fresh, soft and well balanced flavors. Long and very persistent aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo



CASTILLO DE OLITE
TEMPRANILLO
D.O.NAVARRA



VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

5,4 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

4 meses | 4 months

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

Barrica de roble francés y americano.

American and French oak barrels.

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo cereza de gran intensidad.

Cherry red color of high intensity.

OLFATO | AROMA

En nariz destaca por sus aromas a fruta roja y negra, especiados y pastelería.

Aromas of red and black fruit, spices and pastry.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino fresco, sedoso, redondo y estructurado. Is a fresh, silky, round and well structured wine.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
750 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo



CASTILLO DE OLITE
CRIANZA
D.O.NAVARRA



VARIEDADES | VARIETIES

Garnacha - Cabernet - Sauvignon - Merlot - Tempranillo

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

18 meses | 18 months

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

Barrica de roble francés y americano.

American and French oak barrels.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

6 meses | 6 months

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo intenso con matices granates.

Intense red color with garnet hues.

OLFATO | AROMA

En nariz es un vino expresivo, elegante, con toques de regaliz, fruta negra, pastelería y chocolates.

It is an expressive and elegant wine, with licorice, black fruit, pastry and chocolates scents.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino intenso, maduro, elegante y con unos taninos aterciopelados y una larga retronalosal.

It is an intense, ripe and elegant wine with velvety tannins and a long aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
750 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo



CASTILLO DE
OLITE
Tradición desde
1864



CASTILLO DE OLITE RESERVA D.O.NAVARRA

VARIEDADES | VARIETIES

Cabernet Sauvignon - Merlot - Tempranillo

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

5 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

Barrica de roble francés y americano.
American and French oak barrels.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

24 meses | 24 months

VISUAL | APPEARANCE

Profundo color rojo color granate, de intensidad media.
Deep garnet color of medium intensity.

OLFATO | AROMA

Intensos aromas a fruta madura, fruta roja muy bien ensamblados con notas a caramelo, torrefactos, chocolate aportados de su paso por barrica.

Intense aromas of ripe red fruit very well assembled with caramel scents. Roasted and chocolate scents from the oak barrel.

GUSTO | TASTE

Su paladar destaca por ser elegante, maduro y con un tanino aterciopelado.

This wine is known for being elegant, ripe with velvety tannins.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
750 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo





Finca Manzanos es la marca que la cuarta generación de la familia **Fernández de Manzanos** creó para denominar los primeros vinos elaborados utilizando la gravedad como máxima, es decir, cada proceso en una de las plantas subterráneas de su recién construida bodega al estilo château. La intención era ofrecer un estilo renovado con calidad inigualable usando los viñedos que rodeaban la finca en la que se erige *Bodegas Manzanos*. *Finca Manzanos* sigue siendo nuestra mejor definición de lo que es un vino *Rioja*.

Finca Manzanos is the brand that the fourth generation of the family **Fernández de Manzanos** created to name the first wines elaborated using the idea of gravity, meaning that we would use a different underground floor of our brand new château-style winery for every process. Our purpose was to offer a renewed style with unparalleled quality. The vineyards that we use are those surrounding the property where this winery, **Bodegas Manzanos**, is built. *Finca Manzanos* is still our best definition of what a *Rioja* wine is.



FINCA MANZANOS BLANCO

D.O.CA. RIOJA

VARIEDADES | VARIETIES

Viura - Chardonnay

ALCOHOL | ALCOHOL

13,00%

ACIDEZ | ACIDITY

5,3 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

VISUAL | APPEARANCE

Color amarillo limón, limpio y brillante. | Lemon-yellow, clean and bright.

OLFATO | AROMA

En nariz es un vino de intensidad alta donde predominan las frutas cítricas (limón, pomelo) junto a la fruta tropical (piña y maracuyá). | High intensity aroma dominated by citrus fruit (lemon, grapefruit) and tropical fruit (pineapple and passion fruit).

GUSTO | TASTE

En boca es un vino fresco, agradable, con una acidez equilibrada y una larga retronalusal. | Fresh, pleasant with balanced acidity and a long aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box
12 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
720 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

Vinos del Reino

**91 Tim
puntos Atkin**



FINCA MANZANOS BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

D.O.CA. RIOJA

VARIEDADES | VARIETIES

Viura - Chardonnay

ALCOHOL | ALCOHOL

13,00%

ACIDEZ | ACIDITY

5,2 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

5 meses | 5 months

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

Barricas americanas y barricas francesas nuevas y de segundo uso. New and second use French and American oak barrels.

VISUAL | APPEARANCE

Amarillo limón pálido de intensidad medio alta. | Pale lemon yellow of medium-high intensity.

OLFATO | AROMA

En nariz es un vino de intensidad alta con aromas a melocotón en almíbar, fruta blanca, fruta tropical y pastelería. | High intensity aromas of peach in syrup, white fruit, tropical fruit and pastry.

GUSTO | TASTE

Entrada contundente, sedoso, redondo y equilibrado. | Deep and intense, silky, round and well balanced.

Bot/Caja | Bot/Box
12 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

Finca La Torreza

FINCA MANZANOS TEMPRANILLO BLANCO

D.O.C.A. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo blanco

ALCOHOL | ALCOHOL

12%

ACIDEZ | ACIDITY

5.5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

Menor de 2 g/l | Less than 2 g/l

VISUAL | APPEARANCE

Amarillo limón muy brillante.
Lively and bright lemon colour

OLFATO | AROMA

En nariz es un vino de intensidad alta predominando notas dulces, de camomila y en un segundo plano aromas de melocotón, cítricos y tropicales. Todo en perfecta armonía con la crema y especiado provenientes de la barrica.
High intensity aroma with sweet notes, chamomile and secondary aromas of peach, citrus and tropical fruits. All assembled in perfect harmony with the creamy notes and spices from the oak barrels.

GUSTO | TASTE

En boca, fresco con cierta estructura, muy equilibrado y largo. Vino con grandes cualidades para envejecer en botella.

Fresh palate, yet structured, balanced and long. Wine with great bottle ageing potential.

Bot/Caja | Bot/Box
12x750ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
720x750ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

Finca Rilafrecha



FINCA MANZANOS ROSADO

D.O.C.A. RIOJA

VARIEDADES | VARIETIES

Garnacha - Tempranillo

ALCOHOL | ALCOHOL

13%

ACIDEZ | ACIDITY

5.4 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

VISUAL | APPEARANCE

Color rosa pálido, limpio y brillante.
Pale pink, clean and bright.

OLFATO | AROMA

Aroma de intensidad media donde destacan la fruta roja y las flores.
Medium intensity aroma where stands out the red fruit and flowers scents.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino fresco, con acidez equilibrada y retronasal de flores.

Fresh with balanced acidity and flowers aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box
12 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
720 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo



FINCA MANZANOS ROSADO FERMENTADO EN BARRICA

D.O.CA. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

Garnacha - Tempranillo

ALCOHOL | ALCOHOL

13%

ACIDEZ | ACIDITY

5,5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

Menor de 2 g/l | Less than 2 g/l

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

6 meses. | 6 months.

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

Barricas americanas y francesas nuevas y de segundo uso.

New and second use French and American oak barrels.

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo guinda con matices de piel cebolla, limpio y brillante.

Cherry red color with onion skin color hues, clean and bright.

OLFATO | AROMA

Fruta roja, fruta en almíbar, aromas a sotobosque y pastelería.

Red fruit, fruit in syrup, aromas of undergrowth and pastry.

GUSTO | TASTE

Acidez equilibrada y profundo. | Deep and balanced acidity.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 mlBot/Pallet | Bot/Pallet
600 x 750 mlTipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

Finca Manzanos

Medalla de plata en el Concurso Mundial de Bruselas | Concours Mondial de Bruxelles silver medal



FINCA MANZANOS TINTO

D.O.CA. RIOJA

VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo - Garnacha

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

Menor de 2 g/l | Less than 2 g/l

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo cereza de gran intensidad.

Intense cherry-red color.

OLFATO | AROMA

Este vino destaca por sus aromas a fruta roja fruta negra y regaliz.

This wine stands out for its red fruit, black fruit and licorice aromas.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino fresco, redondo con multitud de matices que recuerdan a la fruta negra. Tiene una larga retronnasa.

Fresh, round with a multitude of nuances that recall the black fruit. It has a long aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box
12 x 750 mlBot/Pallet | Bot/Pallet
720 x 750 mlTipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

Vinos del Río



FINCA MANZANOS TEMPRANILLO

D.O.CA. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

5,2 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

2 g/l | 2 g/l

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

6 meses. | 6 months.

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

Barricas de roble francés.

French oak barrels.

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo violáceo de intensidad alta, limpio y brillante.

Red color with violet hues, high intensity color, clean and bright.

OLFATO | AROMA

Timbal de frutas rojas y negras (fresa, frambuesa, mora) y notas a regaliz ensamblados sutilmente con notas a vainilla y especiados.

Timbale of red and black fruit (strawberry, raspberry, blackberry) and licorice subtly assembled with vanilla and spices scents.

GUSTO | TASTE

Equilibrado, sedoso, maduro y con un recuerdo mineral.

Balanced, silky, ripe. Reminiscent of mineral hints.

Bot/Caja | Bot/Box
12 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
720 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

Finca El Gordo



Medalla de bronce Decanter | Decanter bronze medal

FINCA MANZANOS GARNACHA

D.O.CA. RIOJA

VARIEDADES | VARIETIES

Garnacha

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

5,5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

Menor de 2 g/l | Less than 2 g/l

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

6 meses. | 6 months.

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

Barricas de roble francés.

French oak barrels.

VISUAL | APPEARANCE

Rojo fresa de intensidad media, limpio y brillante.

Strawberry red of medium intensity, clean and bright.

OLFATO | AROMA

En nariz destaca por su aroma a fruta negra, fruta madura, violetas y ciertas notas a vainilla y chocolate que provienen de su estancia en barrica.

Stands out for its aromas of black fruit, ripe fruit, violets, and scents of vanilla and chocolate coming from the oak barrel.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino estructurado, redondo y amable.

Well structured, round and mellow.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
660 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

Medalla de bronce Decanter | Decanter bronze medal

Finca Gordo

FINCA MANZANOS GRACIANO

D.O.CA. RIOJA


VARIEDADES | VARIETIES

Graciano

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

5,5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

Menor de 2 g/l | Less than 2 g/l

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

6 meses | 6 months

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

Barricas de roble francés.

French oak barrels.

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo picota, intenso y brillante.

Cherry red color, intense and bright.

OLFATO | AROMA

En nariz es un vino con una gran diversidad de matices y un correcto ensamblaje de fruta negra, fruta madura junto con las notas de vainilla provenientes de la barrica.

Great diversity of nuances and a correct assembly of black fruit, ripe fruit with notes of vanilla from the oak barrel.

GUSTO | TASTE

En boca hay un perfecto equilibrio entre el frescor y la acidez, los taninos maduros y las notas provenientes de la madera.

Perfect balance between freshness and acidity. Predominate are the tannins from the wood.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
660 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

Finca Los Molinos


FINCA MANZANOS CRIANZA

D.O.CA. RIOJA

VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo - Garnacha - Mazuelo

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

4,9 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

Menor de 2 g/l | Less than 2 g/l

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

18 meses | 18 months.

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

Barricas de roble francés.

French oak barrels.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

12 meses | 12 months

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo granate, intenso y profundo.

Garnet red color, intense and deep.

OLFATO | AROMA

En nariz este vino destaca por su intensidad media alta y por los aromas a fruta negra, regaliz y toques especiados y chocolate. Stands out for its medium-high intensity and aromas of black fruit, licorice, spices and chocolate.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino redondo, estructurado y con un agradable toque frutal.

Round, structured wine with a pleasant fruity hints in the aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box
12 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
720 x750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

Finca Juan Bueno



FINCA MANZANOS RESERVA

D.O.C.A. RIOJA

VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo - Garnacha - Graciano

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

4,9 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

Menor de 2 g/l | Less than 2 g/l

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

24 meses | 24 months

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

Barrica de roble americano nueva, de 2º y 3º año.

New, 2nd and 3rd year American oak barrel.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

18 meses | 18 months

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 get 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.

Finca Vítorino



FINCA MANZANOS GRAN RESERVA

D.O.C.A. RIOJA

VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo - Garnacha - Graciano

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

4,7 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

36 meses | 36 months

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

70% barrica francesa 30% barrica americana.

70% French 30% American oak barrels.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

3 años | 3 years

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo teja limpio y brillante.

Tawny color clean and bright.

OLFATO | AROMA

Este vino destaca por su nariz elegante, de intensidad media y con unas notas a fruta pasa, fruta madura, regaliz, especiados, cacao y café.

It stands out for its elegant aroma of medium intensity and dried fruit, liquorice, spices, cocoa and coffee scents.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino lleno, pleno y con taninos altamente polimerizados que le dan sensación de sedosidad.

Full-bodied with highly polymerized tannins giving a sensation of silkiness.

Bot/Caja | Bot/Box
12 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
720 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

Bot/Caja | Bot/Box
12 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
720 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

Finca Las Joyas





MÁS DE MANZANOS

Más de Manzanos es nuestra edición especial para casa. Se trata de una gama concebida como una selección de nuestros vinos más representativos para que los puedas disfrutar también en momentos íntimos.

No todo son celebraciones públicas, a veces hay más de aquellas que las queremos reservar para nuestro hogar y las personas que lo componen. Para hacer de cada día un día especial, ¡descorcha salud y bienestar con *Más de Manzanos*!

Más de Manzanos is our special edition for home. This is a range conceived as a selection of our most representative wines so that we can enjoy them in our intimate moments too.

*It is not always about public celebrations, sometimes there is more of -meaning of “más de”- those that we want to keep at home and with the people who are part of it. To make every day a special day, uncork health and wellbeing with *Más de Manzanos*!*

MÁS DE MANZANOS BLANCO

D.O.C.A. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

60% Viura 40% Chardonnay

ALCOHOL | ALCOHOL

13,00%

ACIDEZ | ACIDITY

5,3 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

VISUAL | APPEARANCE

Amarillo limón intenso, limpio y brillante. | Intense lemon yellow, clean and bright.

OLFATO | AROMA

Aroma de intensidad alta donde destacan las notas a fruta cítrica y tropical. | Intense aroma where stands out the citric and tropical fruit scents.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino fresco, agradable, con una acidez muy equilibrada y con un final largo en el que resaltan las notas cítricas. | Fresh and pleasant with balanced acidity, a long aftertaste and citric fruit hints.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
750 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

MÁS DE MANZANOS CHARDONNAY

D.O.NAVARRA



VARIEDADES | VARIETIES

Chardonnay

ALCOHOL | ALCOHOL

13,00%

ACIDEZ | ACIDITY

5,5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

VISUAL | APPEARANCE

Color amarillo limón muy brillante. | Bright lemon yellow color.

OLFATO | AROMA

Gran expresividad aromática con intensos aromas a fruta tropical (piña, maracuyá) fruta blanca y fruta de hueso. | Great aromatic expression with intense aromas of tropical fruit (pineapple, passion fruit), white and stone fruit.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino fresco, con una acidez equilibrada, sedoso y con una retronal tropical que recuerda a la fruta que tiene. | Fresh, well balanced acidity, silky with a tropical fruit aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

MÁS DE MANZANOS ROSADO

D.O.C.A. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

60% Garnacha 40% Tempranillo

ALCOHOL | ALCOHOL

13,00%

ACIDEZ | ACIDITY

5,4 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

VISUAL | APPEARANCE

Color rosa pálido, limpio y brillante. | Medium intensity aroma, which includes red fruit as strawberry, raspberry and white flowers scents.

OLFATO | AROMA

Aroma de intensidad media, donde destacan la frutas rojas. Fresa, frambuesa y las flores blancas. | Medium intensity aroma, which include red fruit as strawberry, raspberry and white flowers scents.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino fresco, con una acidez equilibrada y una retronalusal de flores. | Fresh, with balanced acidity and aftertaste of flowers.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
750 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

MÁS DE MANZANOS ROSADO

D.O.NAVARRA



VARIEDADES | VARIETIES

60% Garnacha 40% Tempranillo

ALCOHOL | ALCOHOL

13,00%

ACIDEZ | ACIDITY

5,5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo fresa, limpio y brillante. | Strawberry red color, clean and bright.

OLFATO | AROMA

En nariz es un vino muy afrutado, de gran persistencia aromática, con intensas notas de fruta roja, cítricos y ciertos matices florales. | Very fruity with great aromatic persistence, with intense scents of flowers, red and citric fruit .

GUSTO | TASTE

Es un vino fresco, suave y equilibrado, con intensos sabores frutales, largo y de gran persistencia en el paladar. | It is a fresh, soft and well balanced wine with intense fruit hints, long and very persistent flavors on the palate.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

MÁS DE MANZANOS

TEMPRANILLO

D.O.CA. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

4 meses. | 4 months.

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

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

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo con irisaciones granates, de intensidad media. |
Red color with garnet iridescence of medium intensity.

OLFATO | AROMA

Nariz fresca con aromas a fruta negra, regaliz, chocolate y especiados. | Fresh with black fruit, licorice, chocolate and spices aromas.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino elegante, redondo, agradable y con una larga retronalasal. | Elegant, round, pleasant and a long aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
750 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo



MÁS DE MANZANOS

GARNACHA

D.O.CA. RIOJA

VARIEDADES | VARIETIES

Garnacha

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

5,3 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

4 meses. | 4 months.

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

50% barrica francesa y 50% barrica americana. | 50% French
and 50% American oak barrels.

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo picota intenso de capa alta, con ribetes granates. |
Intense cherry red color with high robe and garnet trims.

OLFATO | AROMA

En nariz destaca por tener una intensidad medio alta donde predominan las notas a fruta roja y negra en perfecta armonía con las notas especiadas, eucalipto y elegantes tostados provenientes de su paso por barrica. | Medium-high intensity and stands out for its red and black fruit in perfect harmony with the spices, eucalyptus and elegant toasted from the oak barrel.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino elegante, fresco, redondo, con unos taninos muy maduros. La retronalasal es larga y evoca a las frutas que tiene. | Fresh, round, elegant with very ripe tannins. Long aftertaste reminiscent of the red and black fruit.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
750 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

MÁS DE MANZANOS

GRACIANO

D.O.CA. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

Graciano

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

5,5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

4 meses. | 4 months.

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

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

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo picota intenso de capa alta. | Intense cherry red
color with high robe.

OLFATO | AROMA

En nariz es un vino de intensidad media alta en el que destaca las frutas negras y rojas, las notas a eucalipto, especias y torrefactos de su paso por barrica. | Medium-high intensity and stands out for its black and red fruits, eucalyptus, spices scents, and roast hints from the oak barrel.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino elegante, fresco, redondo, con taninos maduros y de gran peso. La retronalal es larga. | Elegant, fresh, round, ripe tannins and full bodied. The aftertaste is long.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
750 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo



MÁS DE MANZANOS

CRIANZA

D.O.CA. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

70% Tempranillo 30% Garnacha

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

12 meses. | 12 months.

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

50% barrica francesa 50% barrica americana. | 50% French
50% American oak barrels.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

6 meses de afinamiento en botella. | 6 months ageing in
bottle.

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo intenso con matices granates, limpio y brillante. |
Intense red color with garnet hues clean and bright.

OLFATO | AROMA

Expresivo, elegante, con toques de regaliz, fruta negra, pastelería y chocolate. | Expressive, elegant, with liquorice, black fruit, pastry and chocolate scents.

GUSTO | TASTE

Intenso, maduro, elegante. En boca se muestra de cuerpo medio y con una agradable acidez, taninos suaves y redondos que hacen que su paso por boca sea intenso y elegante. | Intense, ripe, elegant. Medium-bodied and with a pleasant acidity, soft and round tannins with a elegant aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
750 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo



MÁS DE MANZANOS RESERVA

D.O.CA. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

90% Tempranillo 10% Garnacha

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

50% barrica francesa 50% barrica americana. | 50% French
50% American oak barrels.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

12 meses mínimo de afinamiento en botella. | At least 12
months ageing in bottle.

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo teja de intensidad media. | Tawny color of medium
intensity.

OLFATO | AROMA

En nariz predominan las frutas rojas, ciruela pasa y regaliz
envueltos por las notas de pastelería, pimienta negra y vainilla
provenientes de su paso por barrica. | It stands out for its
red fruits, prune and licorice scents wrapped in pastry, black
pepper and vanilla hints from the oak barrel.

GUSTO | TASTE

En boca es redondo, con agradable estructura, equilibrada
acidez y con taninos elegantes que dejan paso a notas de fruta
en licor. | Round, with pleasant structure, balanced acidity
and elegant tannins giving fruit in liqueur hints in the aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
750 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo



MÁS DE MANZANOS GRAN RESERVA

D.O.CA. 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

36 meses. | 36 months.

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

Barrica francesa y americana de entre 4 y 6 años. | 4 and 6
years both French and American oak barrels.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

8 años en botella. | 8 years.

VISUAL | APPEARANCE

Rojo teja con borde rubí de capa media, limpio y brillante. |
Tawny color with a medium robe ruby trims, clean and bright.

OLFATO | AROMA

Intensidad media, con aromas a regaliz, fruta pasa, torrefactos
y cacao. | Medium intensity with aromas of licorice, fruit
passes, roasted coffee and cocoa.

GUSTO | TASTE

Buena estructura en boca, equilibrada acidez, taninos suaves
y redondos con un largo y complejo retrogusto. | Good structure,
balanced acidity, soft and round tannins with a long and
complex aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
750 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo



DE MANZANOS

VIÑEDOS FAMILIARES DESDE 1890

Este vino es el resultado de una cuidadosa selección de uvas de nuestros viñedos ecológicos de una *Garnacha* de 15 años y también de un paciente proceso de envejecimiento en barricas nuevas de roble francés y americano durante 8 meses.

Es un vino con cuerpo y concentrado, características de la variedad *Garnacha*. Muestra un ensamblaje perfecto con la madera. En el paladar es redondo y aterciopelado y tiene una estructura tánica buena que se extiende hasta el retrogusto con toques de fruta roja, chocolate, grosella y tabaco.

This wine is the result of a careful selection of our organic farming certified grapes, from an excellent 15-year-old Grenache and a patient aging process for 8 months in American and French new oak barrels.

It is a full-bodied, concentrated wine, very characteristic of Grenache variety. It shows a perfect assembly with the wood. On the palate it is round and velvety and has a good tannic structure that extends in the aftertaste with ripe red fruit, chocolate, blackcurrant and tobacco hints.





**DE MANZANOS
GARNACHA**
VINO ECOLÓGICO
D.O.C.A. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

100% Garnacha

ALCOHOL | ALCOHOL

14%

ACIDEZ | ACIDITY

5,5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

Menor de 2 g/l | Less than 2 g/l

VIÑEDO | VINEYARD

Garnacha seleccionada en viñedos con suelo arcillo calcáreo con más de 20 años de edad. Agricultura ecológica certificada con introducción de técnicas biodinámicas y filosofía de respeto al medio natural. Vendimia realizada de forma manual en cajas de 15 kg. Fermentación maloláctica en barrica. Crianza y maduración de 6 meses en barricas francesas y americanas.

This wine comes from a selection of Grenache grapes from vineyards made up of calcareous clay soil with more than 20 years of age. This ecological wine is certified organically farmed with the introduction of biodynamic techniques and a respectful philosophy towards the natural environment. The harvest is done manually in boxes of 15 kilos. Malolactic fermentation takes place in the barrel. Classified as Crianza aged 6 months in French and American oak barrels.

VISUAL | APPEARANCE

Color Rojo con irisaciones granates de intensidad alta, limpio y brillante. Distinct red colour with a rich and intense garnet iridescence, clean and bright.

OLFATO | AROMA

Buena expresión frutal con aromas a fruta roja propios de la variedad con matices de fruta negra y regaliz. Aromas armonizados tales como hierbas aromáticas y especias derivados de la fermentación y crianza en madera. Very expressive red fruit aroma directly from the grape variety with black fruit and liquorice nuances. Well-balanced and harmonious aromas of aromatic herbs and spices derived from the fermentation and ageing process in wood.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino elegante, redondo, estructurado con un tanino agradable. Vino armónico con acidez equilibrada acompañado de una larga retrotrasmisión evocando matices propios del sotobosque.

Elegant, round, well-structured wine in the palate with smooth and pleasant tannins. Harmonious wine characterized by well-balanced acidity and accompanied by a long-lasting aftertaste that evokes undergrowth nuances.



PRIMI



Vino homenaje a Luis Gurpegui Muga, uno de los principales impulsores de esta familia tan importante en la historia y tradición del mundo que rodea al vino. Personaje afanado en acercar esa cultura al resto del mundo, que no cesó en su empeño hasta conseguirlo tras años de duro trabajo.

This wine pays tribute to Luis Gurpegui Muga, one of the main figures of a family that has been very important in the history and tradition of the world of wine. He went to great lengths to bring the wine culture closer to the rest of the world and did not cease in his efforts until he achieved his objective after years of hard work.

**PRIMI LUIS GURPEGUI
CHARDONNAY**
D.O. NAVARRA



VARIEDADES | VARIETIES

Chardonnay

ALCOHOL | ALCOHOL

13%

ACIDEZ | ACIDITY

5,5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

VISUAL | APPEARANCE

Color amarillo limón muy brillante.
Bright lemon yellow color.

OLFATO | AROMA

Gran expresividad aromática con intensos aromas a fruta tropical (piña, maracuyá) fruta blanca y fruta de hueso.
Great aromatic expression with intense aromas of tropical fruit (pineapple, passion fruit), white and stone fruit.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino fresco, con una acidez equilibrada, sedoso y con una retronasal tropical que recuerda a la fruta que tiene.
Fresh, well balanced acidity, silky with a tropical fruit aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo



**PRIMI LUIS GURPEGUI
ROSADO**
D.O. NAVARRA

VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo y garnacha

ALCOHOL | ALCOHOL

13%

ACIDEZ | ACIDITY

5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo fresa, limpio y brillante.
Strawberry red color, clean and bright.

OLFATO | AROMA

En nariz es un vino muy afrutado, de gran persistencia aromática, con intensas notas de fruta roja, cítricos y ciertos matices florales.
Very fruity with great aromatic persistence, with intense scents of flowers, red and citric fruit.

GUSTO | TASTE

Es un vino fresco, suave y equilibrado, con intensos sabores frutales, largo y de gran persistencia en el paladar.
It is a fresh, soft and well balanced wine with intense fruit hints, long and very persistent flavors on the palate.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo



PRIMI LUIS GURPEGUI TEMPRANILLO

D.O.CA. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo con irisaciones granates, de intensidad media.

Red color with garnet iridescence of medium intensity.

OLFATO | AROMA

Nariz fresca con aromas a fruta negra, regaliz, chocolate y especiados.

Fresh with black fruit, licorice, chocolate and spices aromas.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino elegante, redondo, agradable y con una larga retronalusal.

Elegant, round, pleasant and a long aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo



PRIMI LUIS GURPEGUI GARNACHA

D.O.CA. RIOJA

VARIEDADES | VARIETIES

Garnacha

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

5,3 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

4 meses. | 4 months.

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

50% barrica francesa y 50% barrica americana.

50% french and 50% american oak barrels.

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo picota intenso de capa alta, con ribetes granates.

Intense cherry red color with high robe and garnet rim.

OLFATO | AROMA

En nariz destaca por tener una intensidad medio alta donde predominan las notas a fruta roja y negra en perfecta armonía con las notas especiadas, eucalipto y elegantes tostados provenientes de su paso por barrica.

Medium-high intensity and stands out for its red and black fruit in perfect harmony with the spices, eucalyptus and elegant toasted from the oak barrel.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino elegante, fresco, redondo, con unos taninos muy maduros. La retronalusal es larga y evoca a las frutas que tiene.

Fresh, round, elegant with very ripe tannins. Long aftertaste reminiscent of the red and black fruit.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

**PRIMI LUIS GURPEGUI
GRACIANO**
D.O.CA. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

Graciano

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

5,5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

4 meses | 4 months.

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

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

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo picota intenso de capa alta.
Intense cherry red color with high robe.

OLFATO | AROMA

En nariz es un vino de intensidad media alta en el que destacan las frutas negras y rojas, las notas a eucalipto, especias y torrefactos de su paso por barrica.

Medium-high intensity and stands out for its black and red fruits, eucalyptus, spices scents, and roast hints from the oak barrel.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino elegante, fresco, redondo, con taninos maduros y de gran peso. La retronalosal es larga.
Elegant, fresh, round, ripe tannins and full bodied. The aftertaste is long.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo



**PRIMI LUIS GURPEGUI
CRIANZA**
D.O.CA. RIOJA

VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo y garnacha

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

12 meses | 12 months

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

50% barrica francesa y 50% barrica americana.
50% French and 50% American oak barrels.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE
6 meses | 6 meses

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo picota intenso de capa alta, con ribetes granates.
Intense cherry red color with high robe and garnet rim.

OLFATO | AROMA

En nariz destaca por tener una intensidad medio alta donde predominan las notas a fruta roja y negra en perfecta armonía con las notas especiadas, eucalipto y elegantes tostados provenientes de su paso por barrica.

Medium-high intensity and stands out for its red and black fruit in perfect harmony with the spices, eucalyptus and elegant toasted from the oak barrel.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino elegante, fresco, redondo, con unos taninos muy maduros. La retronalosal es larga y evoca a las frutas que tiene.

Fresh, round, elegant with very ripe tannins. Long aftertaste reminiscent of the red and black fruit.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

**PRIMI LUIS GURPEGUI
RESERVA**
D.O.CA. RIOJA



VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo y garnacha

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

50% barrica francesa 50% barrica americana. | 50% French
50% American oak barrels.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

12 meses | 12 months

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo teja de intensidad media.

Tawny color of medium intensity.

OLFATO | AROMA

En nariz predominan las frutas rojas, ciruela pasa y regaliz envueltos por las notas de pastelería, pimienta negra y vainilla provenientes de su paso por barrica.

It stands out for its red fruits, prune and licorice scents wrapped in pastry, black pepper and vanilla hints from the oak barrel.

GUSTO | TASTE

En boca es redondo, con agradable estructura, equilibrada acidez y con taninos elegantes que dejan paso a notas de fruta en licor.

Round, with pleasant structure, balanced acidity and elegant tannins giving fruit in liqueur hints in the aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo



**PRIMI LUIS GURPEGUI
GRAN RESERVA**
D.O.CA. RIOJA

VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo, Garnacha y 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

36 meses | 36 months

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

Barrica francesa y americana de entre 4 y 6 años.
4 and 6 years both French and American oak barrels.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

Mínimo 4-6 años en botella | Minimum 4-6 years in bottle

VISUAL | APPEARANCE

Rojo teja con borde rubí de capa media, limpio y brillante.

Tawny color with a medium robe ruby trims, clean and bright.

OLFATO | AROMA

Intensidad media, con aromas a regaliz, fruta pasa, torrefactos y cacao.

Medium intensity with aromas of licorice, fruit passes, roasted coffee and cocoa.

GUSTO | TASTE

Buena estructura en boca, equilibrada acidez, taninos suaves y redondos con un largo y complejo retrogusto.

Good structure, balanced acidity, soft and round tannins with a long and complex aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo





LUIS GURPEGUI

Don Luis Gurpegui Muga, vinculado por nacimiento y negocio vitivinícola al *Rioja*, siempre quiso desarrollar vinos de terroir, es decir, de fincas con gran personalidad.

He aquí su genial obra a partir de viñedos que él mismo plantó y seleccionó con su exquisito savoir faire vitivinícola.

Don Luis Gurpegui Muga, related by birth and winemaking business to Rioja, always wanted to develop terroir wines, that is, wines from a vineyard of great personality.

Here is his grand work from vineyards that he himself planted and selected with his exquisite winemaking savoir faire.





LUIS GURPEGUI

L U I S G U R P E G U I
C R I A N Z A
D . O . C . A . R I O J A



Don Luis Gurpegui Muga, vinculado por nacimiento y negocio vitivinícola al Rioja, siempre quiso desarrollar vinos de terroir, es decir, de fincas con gran personalidad. He aquí su genial obra a partir de viñedos que él mismo plantó y seleccionó con su exquisito savoir faire vitivinícola.

TERROIR

Luis Gurpegui Crianza es uno de nuestros vinos más singulares y que nos define como productores de vinos de "Terroir". Aquí el trabajo de viticultura es fundamental. Seleccionamos las mejores zonas en las fincas más emblemáticas de nuestras 300 hectáreas de viñedo, con el fin de elaborar vinos con un marcado carácter y personalidad. Es la "selección de la selección", tanto en viñedo como en bodega. El Tempranillo viene del viñedo más viejo, Los Poyatos, con más de 50 años. Las raíces han explorado durante los años consiguiendo que la cepa resista a la sequía y cambio climático. El Graciano proviene de la zona más pobre y alta de la finca Los Molinos con alta composición en yeso y arcilla. Con un vigor contenido, con poca lluvia y riego controlado, el viñedo nos produce una uva de altísima calidad que está reflejada en nuestros vinos más elegantes. Luis Gurpegui Crianza es un vino con frescura, concentración y mineralidad excepcionales, una singularidad que sin duda nos diferencia. La calidad de la uva nos asegura que el vino ya está hecho en el viñedo y se complementa en la bodega.

VINIFICACIÓN

Vendimia manual en cajas de 12 kg, lo que garantiza el perfecto estado de los racimos en su llegada a bodega. La uva pasa por "mesas de selección" antes de entrar en los depósitos de fermentación. Fermentación maloláctica en barricas y en depósitos de cemento. Crianza en barricas de roble francés y americano durante un periodo de 18 meses. Afinamiento en botella durante un periodo mínimo de 6 meses. Lo embotellamos sin estabilizar tras una ligera filtración para mantener al máximo los aromas y características del vino.

TIPO DE VINO

Vino Tinto Crianza.

ALCOHOL

13,50% vol.

VARIEDADES

Tempranillo, graciano y garnacha

CRIANZA

Barrica: 18 meses, 70% barrica francesa 30% americana. Nuevas y de segundo uso. Botella: Mínimo 6 meses.

NOTAS DE CATA

VISUAL
Color rojo picota de alta intensidad.

TEMPERATURA
16°C.

OLFATO
En nariz es intenso y muy complejo. Destacan su fruta negra madura, la ciruela pasa y el regaliz. Notas especiadas, de sotobosque y recuerdos minerales sobre un elegante fondo tostado.

MARIDAJE
Carnes rojas y quesos semicurados.

GUSTO
En boca es amplio, con buen cuerpo, muy equilibrado y taninos redondos. Fresco y sabroso, con un final contundente. Recuerdos de notas frutales y especiadas características de la variedad graciano.

Don Luis Gurpegui Muga, related by birth and wine-making business to Rioja, always wanted to develop terroir wines, that is, wines from a vineyard of great personality. Here is his grand work from vineyards that he himself planted and selected with his exquisite winemaking savoir faire.

TERROIR

Luis Gurpegui Crianza stands out amongst our range of wines and defines us as winemakers. We choose vineyards within our estate to make characterful wines. It's the selection in the vineyard and in the winery that guarantees our wines. The Tempranillo grape comes from the oldest vineyard at 50 years old, Los Poyatos. The roots have explored deep down over the years and the vines has developed a resistance to drought and climate change. The Graciano comes from a poorer soil type and higher altitude in Los Molinos vineyard. The vineyard has a controlled vigour with low rainfall and controlled irrigation, it provides us with high quality grapes which is reflected in our elegant wines. This wine has a freshness, concentration and minerality which gives it a uniqueness. The quality of the grapes assures us that this wine is made in the vineyard and complemented in the winery.

WINE MAKING PROCESS

Hand harvested in 12 kg boxes, to guarantee the bunches reach the winery in perfect condition. To pick only the best grapes, we hand select them on the sorting table. After fermentation, the wine undergoes a malolactic fermentation both in barrels and in cement tanks. The wine is not filtered or stabilized to maintain all its characteristics. Aged in French and American oak for 18 months and fined in bottle for a minimum of 6 months.

TYPE OF WINE

Oaked red wine.

VARIETIES

Tempranillo, graciano & garnacha

ALCOHOL

13,50% vol.

AGEING

Barrel: 18 months, new and second year French and American oak barrels. Bottle: At least 6 months ageing in bottle.

DATA SHEET

APPEARANCE
Deep intensity cherry red colour.

SERVING TEMPERATURE
16°C.

AROMA
Intense and very complex, with outstanding ripe black fruit, dried plums and liquorice. Spicy notes, undergrowth and mineral nuances over an elegant oaky background.

PAIRING
Red meat and mature cheese.

TASTE
Equilibrated and well-structured with silky tannins and delicious ripe fruit. Fresh and savoury, with a sound finish. Lingering fruity and spicy notes typical of good Graciano.



CASTILLO DE ENÉRIZ

Castillo de Enériz es la gama de vinos que da nombre a nuestra principal bodega de *D.O. Navarra*, una moderna bodega adquirida por la familia **Fernández de Manzanos** para elaborar los extraordinarios viñedos que tienen en propiedad en esta denominación de origen.

La gama se elabora a partir de unas viñas plantadas por la cuarta generación de la familia en un terreno asombrosamente fértil y que da uvas sobresalientes que han hecho conocidos estos vinos en muchos rincones del mundo. Destaca nuestro *Castillo de Enériz Colección*, un coupage de uvas seleccionadas acompañado de una presentación a su altura.

Castillo de Enériz is the range of wines that gives name to our main winery in **appellation Navarra**. It is a modern winery purchased by the family **Fernández de Manzanos** to elaborate the extraordinary vineyards that they own in this appellation.

The wines are elaborated from the vineyards that the fourth generation of the family planted in an extremely fruitful land that gives excellent grapes. They have made these wines known in many places around the world. **Castillo de Enériz Colección**, a coupage of selected grapes with an exquisite presentation, stands out.

CASTILLO DE ENÉRIZ CHARDONNAY

D.O. NAVARRA



VARIEDADES | VARIETIES

Chardonnay

ALCOHOL | ALCOHOL

13%

ACIDEZ | ACIDITY

5,5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

VISUAL | APPEARANCE

Color amarillo limón muy brillante.

Bright lemon yellow color.

OLFATO | AROMA

De gran expresividad aromática con intensos aromas a frutas tropicales, blancas y de hueso.

Great aromatic expression with intense aromas of tropical fruit, white and stone fruit.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino fresco, sedoso y con un recuerdo tropical.

Fresh and silky with reminiscences of tropical fruit.

CASTILLO DE ENÉRIZ VERDEJO

D.O. RUEDA



VARIEDADES | VARIETIES

Verdejo

ALCOHOL | ALCOHOL

13%

ACIDEZ | ACIDITY

5,3 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

VISUAL | APPEARANCE

Color amarillo pajizo y brillante con reflejos verdosos.

Bright straw yellow colour with green rim.

OLFATO | AROMA

Vino de intensidad alta. Notas de hierba fresca y fruta blanca (pera y manzana).

High intensity aroma. Fresh grass and white fruits (apple and pear) scents.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino con fresca acidez y con una retronasal donde aparecen las notas frutales y varietales. Vino fresco y sabroso.

Fresh acidity and plenty of taste. The fruit from the grape varieties dominates the aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box
12 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

Bot/Caja | Bot/Box

Bot/Pallet | Bot/Pallet

Tipo de Pallet | Pallet Type

CASTILLO DE ENÉRIZ ROSADO

D.O.NAVARRA



VARIEDADES | VARIETIES

Garnacha y Tempranillo

ALCOHOL | ALCOHOL

13%

ACIDEZ | ACIDITY

5,5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

menor de 2 g/l | Less than 2 g/l

VISUAL | APPEARANCE

Brillante e intenso color rojo fresa.

Bright and intense strawberry red color.

OLFATO | AROMA

Muy afrutado, de gran persistencia aromática con intensas notas de fruta roja, cítricas y ciertos matices florales.

Very fruity, highly aromatic persistence with intense scents of flowers, red and citric fruit .

GUSTO | TASTE

Intensos sabores frutales, fresco, suave y equilibrado. Largo y de gran persistencia en el paladar.

Intense, fruity, fresh, soft and well balanced flavors. Long and very persistent aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box
12 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

CASTILLO DE ENÉRIZ TINTO

D.O.NAVARRA



VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo y Shiraz

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

5,4 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

4 meses | 4 months

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

Barrica de roble francés y americano.

American and French oak barrels.

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo cereza de gran intensidad.

Cherry red color of high intensity.

OLFATO | AROMA

En nariz destaca por sus aromas a fruta roja y negra, especiados y pastelería.

Aromas of red and black fruit, spices and pastry.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino fresco, sedoso, redondo y estructurado.

Is a fresh, silky, round and well structured wine.

Bot/Caja | Bot/Box
12 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
720 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo



CASTILLO DE ENÉRIZ GRACIANO GARNACHA

D.O.NAVARRA



VARIEDADES | VARIETIES

Graciano y Garnacha

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

5,3 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

4 meses. | 4 months.

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

Barrica de roble francés y americano.

American and French oak barrels.

VISUAL | APPEARANCE

Rojo frambuesa con ribetes violáceos de alta intensidad.

Raspberry red color with violet trims. High intensity.

OLFATO | AROMA

En nariz es un vino con alta intensidad aromática donde predominan la fruta roja y negra. Es especiado y mineral.

High aromatic intensity with predominance of red and black fruit, spices and mineral scents.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino redondo, agradable, fresco y elegante.

Is a round, soft, fresh and elegant wine.



CASTILLO DE ENÉRIZ CRIANZA

D.O.NAVARRA

VARIEDADES | VARIETIES

Garnacha, cabernet sauvignon, merlot y tempranillo

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

5 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

18 meses. | 18 months.

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

Barrica de roble francés y americano.

American and French oak barrels.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

6 meses | 6 meses

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo intenso con matices granates.

Intense red color with garnet hues.

OLFATO | AROMA

En nariz es un vino expresivo, elegante, con toques de regaliz, fruta negra, pastelería y chocolates.

It is an expressive and elegant wine, with licorice, black fruit, pastry and chocolates scents.

GUSTO | TASTE

En boca es un vino intenso, maduro, elegante y con unos taninos aterciopelados y una larga retronalasal.

It is an intense, ripe and elegant wine with velvety tannins and a long aftertaste.

Bot/Caja | Bot/Box
12 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
720 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

Bot/Caja | Bot/Box
12 x 750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
720 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo



CASTILLO DE ENÉRIZ RESERVA

D.O.NAVARRA



Bot/Caja | Bot/Box
12 x 750 ml

VARIEDADES | VARIETIES

Cabernet Sauvignon, merlot y tempranillo

ALCOHOL | ALCOHOL

13,50%

ACIDEZ | ACIDITY

5 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

Barrica de roble francés y americano.

American and French oak barrels.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

24 meses. | 24 months.

VISUAL | APPEARANCE

Profundo color rojo color granate, de intensidad media.
Deep garnet color of medium intensity.

OLFATO | AROMA

Intensos aromas a fruta madura, fruta roja muy bien ensamblados con notas a caramel, torrefactos, chocolate aportados de su paso por barrica.

Intense aromas of ripe red fruit very well assembled with caramel scents. Roasted and chocolate scents from the oak barrel.

GUSTO | TASTE

Su paladar destaca por ser elegante, maduro y con un tanino aterciopelado.

This wine is known for being elegant, ripe with velvety tannins.

Top Value Falstaff | Falstaff Top Value

CASTILLO DE ENÉRIZ COLECCIÓN - CRIANZA

D.O. NAVARRA



VARIEDADES | VARIETIES

Tempranillo, graciano, cabernet sauvignon y garnacha

ALCOHOL | ALCOHOL

14%

ACIDEZ | ACIDITY

5,5%

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

18 meses. | 18 months.

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

Roble Francés. | French Oak.

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo granate, intenso y profundo.
Garnet red color, intense and deep.

OLFATO | AROMA

En nariz destacan las notas intensas de fruta negra, cereza, finas hierbas, regaliz, perfectamente ensambladas con los toques de especias y chocolate.

Intense aromas of black fruits, cherry, fine herbs, licorice, perfectly assembled with spice and chocolate scents.

GUSTO | TASTE

Boca redonda, estructurada con una larga retronalal con especias y fruta negra.

Round, structured with a long aftertaste spice and black fruits.

Bot/Pallet | Bot/Pallet
720 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

Bot/Caja | Bot/Box
6 x750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
600 x 750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo





Esta marca hace un homenaje a la firma del camión más emblemático que ha acompañado a la familia Gurpegui Muga a lo largo de su historia vinícola. Un viejo vehículo, todavía en uso, que ha recorrido miles de kilómetros transportando nuestros mejores vinos.

Damos nombre a este vino porque, al igual que Pegaso, el caballo alado, éste también ha volado por todo el mundo transportando el buen vino español sin perder su verdadera esencia.

This range pays homage to the brand of the most emblematic truck that has accompanied the family Gurpegui Muga for so many years of their winemaking history. This is an old vehicle, still in use, that has travelled thousands of kilometres carrying our wines.

We name this wine Pegaso because, such as Pegasus, the winged horse, it has flown all over the world carrying the good Spanish wines without losing its true essence.



PEGASO VIÑAS VIEJAS VERDEJO

VINOS DE ESPAÑA



VARIEDADES | VARIETIES

Verdejo

ALCOHOL | ALCOHOL

13%

ACIDEZ | ACIDITY

5,35 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

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

VISUAL | APPEARANCE

Color amarillo limón brillante.

Bright lemon colour.

OLFATO | AROMA

El aroma, de gran intensidad, es elegante, fresco y complejo. Muestra un marcado tono afrutado, que abarca la gama de frutas de hueso, cítricos (limón, pomelo) y frutas blancas (pera).

Fresh, elegant and complex. Great intensity of fruity aroma, covering the spectrum of stone fruits, citrus (lemon, grapefruit) and white fruits (pear).

GUSTO | TASTE

Untoso, goloso fresco equilibrado. Posee una gran estructura que favorece su persistencia. Aparecen de nuevo las notas de fruta fresca. La retronal es compleja e intensa.

Creamy, luscious, fresh and equilibrated, with a great structure that brings into a long aftertaste, plenty of fresh fruit nuances.

Bot/Caja | Bot/Box
12x750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
720x750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

PEGASO VIÑAS VIEJAS GARNACHA

VINOS DE ESPAÑA



VARIEDADES | VARIETIES

100% Garnacha

ALCOHOL | ALCOHOL

13,5%

ACIDEZ | ACIDITY

5,07 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

1 g/l | 1 g/l

VISUAL | APPEARANCE

Rojo cereza, limpio y brillante.

Deep cherry red colour.

OLFATO | AROMA

Elegante, fino e intenso. Abundante fruta roja, con recuerdos de golosina de fresa. Perfumado, con toques minerales, con hierba de sotobosque.

Elegant, fine and intense. Plenty ripe red fruit, with reminiscences of strawberry candy.

Perfumed, with mineral and undergrowth nuances.

GUSTO | TASTE

Frutal y equilibrado. Recuerdos dulces a golosinas de fruta. Definen perfectamente el carácter lo que es un vino de Garnacha de zona fresca, fiel representante de viñedos de esta variedad. Fruity and balanced. Lingering sweet fruity candy. True definition of a wine coming from an area of fresh Garnacha vineyards.

Bot/Caja | Bot/Box
12x750 ml

Bot/Pallet | Bot/Pallet
720x750 ml

Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo

Bodegas
Wineries









• HARO • RIOJA ALTA •

Bodegas Berceo se funda en 1801, siendo la bodega más antigua de la ciudad de Haro, el corazón de la zona vinícola de la D.O.Ca. Rioja y la única de la época con diseño vertical que sigue en funcionamiento.

El calado de las bodegas está instalado en lo que fueron las antiguas galerías del Castillo de Haro, que datan del medievo. En cuanto a la elaboración de los vinos, su filosofía se basa en dos fuentes de inspiración, que son las que hoy nutren el mundo del vino: por un lado, la experiencia del viejo continente europeo; por otro, las técnicas vanguardistas del nuevo mundo. La combinación de ambas permite imprimir el sello personal del equipo técnico.

El nombre de las bodegas está muy ligado a la historia y cultura de nuestro país. Son llamadas así en honor a Gonzalo de Berceo, un monje y poeta del siglo XIII que vivió en el Monasterio de Suso, ubicado en La Rioja. Gonzalo de Berceo, máximo representante del mester de clerecía, ha sido considerado el padre del castellano y, es por ello, que dicho monasterio aparece en todas las etiquetas de los vinos de Bodegas Berceo.

Bodegas Berceo was founded in 1801. It is the oldest winery of the city of Haro, the heart of Rioja appellation. Also, it is the only winery of that time with a vertical design that is still in use.

The winery is placed in the underground galleries of the old castle of Haro, that dates back to the middle ages.

Regarding the winemaking process, it is based on the traditional European experience and also in the techniques of the new world. The combination of both and the decision of our technical team create the personality of the wine.

The name of the winery is related to the history and the culture of our country. It was named after Gonzalo de Berceo, a monk and poet of the XIII century who lived in Suso Monastery (La Rioja). He is considered the father of Spanish language, and because of this the Monastery appears in Bodegas Berceo labels.





La historia de *Bodegas Luis Gurpegui Muga* se remonta a los primeros años del siglo XX cuando Primitivo Gurpegui Muro, primero de la generación de esta familia, creó su primera bodega en San Adrián (Navarra). Unas instalaciones que, tras su muerte, se encargaría de potenciar su hijo, Luis Gurpegui Muga. Fue él quien, con gran esfuerzo y sacrificio realizó la gran expansión de sus vinos en la *D.O.Ca. Rioja*. Una expansión que no se dio sólo por la región de los siete valles, sino que también llegó a otras denominaciones de origen como la de *Navarra* o la de *Ribera de Guadiana*.

De esta forma, comienza el embotellado de las marcas actuales como son *Viñadrián*, *Gurpegui*, *Dominio de la Plana*, *Cinco Viñas*, *Rancho Viejo*, etc.

Unas bodegas que la familia Gurpegui ha ido desarrollando y ampliando a lo largo del tiempo y que en el año 2016 fueron adquiridas por **Manzanos Enterprises**.

Actualmente, la bodega está formada por dos grandes edificios, uno de ellos levantado en la última ampliación, con el propósito de albergar mayor cantidad de barricas, hasta 15.000 a día de hoy, para poder especializarse en la crianza de Reserva y Gran Reserva. Una construcción moderna y perfectamente acondicionada para conseguir la mayor calidad del vino.

Las instalaciones de *Luis Gurpegui Muga* poseen, además, unas instalaciones magníficas para el enoturismo, las cuales permiten ver todas las etapas del vino de una forma excepcional. Las bodegas cuentan con túneles de depósitos de hormigón, grandes espacios de elaboración, depósitos nuevos de acero inoxidable y maquinaria pionera en el sector.

*T*he story of this winery goes back to the XX century, when Primitivo Gurpegui Muro, created the first winery in San Adrián (Navarra). His son, Luis Gurpegui Muga, took charge of the winery after his father's death.

He expanded the winery where he produced Rioja wines and greatly increased sales in Rioja, Navarra and Ribera del Guadiana wines. He started bottling different brands such as: Viñadrián, Gurpegui, Dominio de la Plana, Cinco Viñas, Rancho Viejo, etc.

The winery was bought in 2016 by Manzanos Enterprises, although the Gurpegui Muga family is still working with them. There are 15.000 barrels in this winery, to make great Crianza, Reserva and Gran Reserva wines.



VIÑA Marichalar

BODEGAS

*V*iña Marichalar, ubicada en Azagra, es la primera bodega *D.O.Ca. Rioja* de la familia **Fernández de Manzanos** y se estableció cuando, por primera vez, se creó la Denominación.

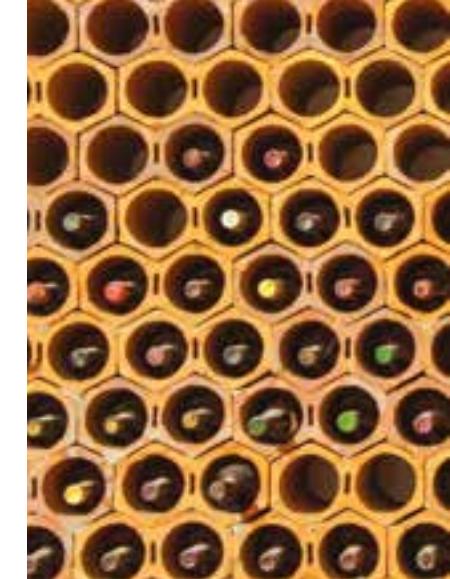
Se empezó elaborando *D.O.Ca. Rioja* que se comercializaba a granel hasta que la familia apostó por la distribución en botella por la fluctuación del precio del mercado del vino.

La marca *Viña Marichalar* se utilizó porque se tomó el nombre de las viñas que la familia adquirió a la familia Marichalar, familia aristocrática navarro-castellana, vinculada desde antiguo a la monarquía española. Esta bodega sigue en uso, reformada y ampliada para ganar capacidad de elaboración y de crianza.

*L*ocated in Azagra, it is the first winery that the family **Fernández de Manzanos** owned in *Rioja* appellation. It was built when the appellation was founded.

*T*hey started selling bulk wine until the family decided to distribute bottled wine, due to the changes of the market.

*T*he brand *Viña Marichalar* comes from the name of the vineyards which were brought by the Marichalar family. This was an aristocratic family coming from Navarra, which was closely related to the Spanish Monarchy. They were very well-known in **Spain**. Nowadays this winery is still being used; it has also been remodelled in order to gain capacity to elaborate and store wine.



BODEGAS CASTILLO DE ENÉRIZ

La bodega se encuentra ubicada en la localidad de Enériz, cerca de Pamplona, donde se elaboran vinos D.O. Navarra de **Manzanos Wines**. Bodegas Castillo de Enériz, de construcción moderna y dotada de una maquinaria avanzada, ha supuesto la expansión en dicha denominación de la **quinta generación** de la familia. La bodega fue adquirida en 2014 para poder elaborar las uvas D.O. Navarra que la familia poseía en el municipio de Cárcar. Unas uvas, que, especialmente, destacan por su inigualable calidad para elaborar vinos. El hecho de ser una bodega nueva y tener espacio para ampliar capacidad de elaboración, crianza y embotellado ha sido determinante en la adquisición e incorporación a **Manzanos Wines**.

Todas las hectáreas de viñedos que hay en el municipio de Cárcar albergan viñas de cinco variedades diferentes de uva y se encuentran en una meseta soleada. Además cuentan con sistema de riego por goteo, técnica por la que **Manzanos** ha apostado y que ha implantado en todas sus viñas para garantizar que cada racimo reciba la misma cantidad de sol y de agua, y asegura la sanidad óptima del viñedo.

*Located in Enériz, a village close to Pamplona, it is where the wines in the **appellation Navarra** are elaborated. This winery is a modern construction which has cutting-edge technology. It was bought in 2014 in order to elaborate the grapes coming from vineyards in **appellation Navarra**, owned by the family in the village of Cárcar. These grapes make a difference because of their top quality.*

*One of the reasons that pushed **Manzanos Wines** to purchase this winery is the fact of being a new winery that has enough space to increase capacity to elaborate and bottle.*

*The hectares of vineyards located in the village of Cárcar correspond to five different varieties, which are placed on a sunny plateau. Furthermore, all of them have irrigation systems. This is a technique used widely by **Manzanos** in all its vineyards, so that each bunch of grapes receives the same amount of sunlight and water. This enables the vineyards to remain healthy.*





zanos Enterprises



BODEGAS



En los años 60, Luis Gurpegui Muga siente la necesidad de adquirir una bodega para destinarla a la elaboración de vinos *Denominación de Origen Navarra*. De esta forma adquirió en la localidad de Villafranca una antigua bodega que reformó y acondicionó para elaborar los caldos amparados bajo la *D.O. Navarra*. Bajo esta denominación, se elaboran en *Monte Ory* blancos, rosados y tintos.

Una bodega que, en 2016, fue adquirida por **Manzanos Enterprises** para seguir elaborando vinos de *D.O. Navarra* y que hoy cuenta con una capacidad de más de un millón de litros en depósitos y 64 mil en barricas.

El nombre de las bodegas está inspirado en el Monte Ori, el “dos mil” más occidental del Pirineo, que se muestra imponente y esbelto al norte del valle de Salazar. De él se dice que es un monte misterioso, ya que tiene gran relevancia en la mitología vasca. Dicen que es el refugio de Mari, la diosa de los genios de la naturaleza, y de Basajaun, el señor del bosque.

*Back in the sixties, Luis Gurpegui Muga feels the need of buying a winery to elaborate wines from **appellation Navarra**. He bought in the town of Villafranca an old winery that was later remodelled for this purpose.*

The winery was named after the mountain Ori, one of 2000 meters high which is placed in the most western part of the Pyrenees. It is said that it is a mysterious mount, taking into account its importance inside the basque mythology. It is said that the goddess of nature, Mari, and the lord of the forest, Basajaun, lived there.



Mosen Pierre

BODEGAS DESDE 1890



Mosen Pierre es la bodega de *Vino de España* construida en *Azagra*, en las proximidades de *Bodegas Manzanos*, en donde se elaboran y se embotellan los vinos sin denominación de origen más conocidos, o vinos de otras denominaciones de origen, ya que la moderna maquinaria de las bodegas está certificada para ello.

Es un edificio moderno, con depósitos y embotelladora nuevos para garantizar la máxima calidad y el mejor servicio. **Manzanos** busca la diferenciación por su amplia gama de productos, versatilidad y capacidad de adaptarse a las demandas de sus clientes de todo el mundo.

Mosen Pierre is a winery that belongs to *Wines from Spain*, which was built in *Azagra*, close to *Bodegas Manzanos*. The wines without appellation are elaborated and bottled there. Also, wines coming from other appellations are bottled there as well, as the machinery of this winery is certified to do so.

It is a new building that has new deposits and a new bottling machine in order to guarantee the best quality and the best service. Manzanos looks for distinction in its wide range of products, and is able to adapt to the needs of clients coming from every corner of the world.

BODEGAS
**EL LAGAR
DE LA ALDEA**

Bodegas *El Lagar de la Aldea* se encuentra en la localidad de *Azagra*. Son las bodegas con las que la familia **Fernández de Manzanos** comenzó la elaboración y comercialización de sus vinos cuando aún no existían las denominaciones de origen hace más de 130 años, **en 1890**.

Sus instalaciones se han reformado y allí se sigue elaborando el clásico vino de siempre pero aplicando las nuevas técnicas y tecnologías adquiridas en todos estos años. No solo se elabora la marca *El Lagar de la Aldea*, sino que también tienen otros vinos como *Portil de Lobos*, *La Heredada*, *Marqués de Araiz* y *Davne*.

This winery is located in the village of *Azagra*. There, the family **Fernández de Manzanos** started elaborating and commercializing their wines, more than **130 years** ago, when no appellation existed.

The infrastructure has been remodelled, so it is still possible to elaborate the classic style wine but using the new techniques that have been introduced. Apart from the brand **El Lagar de la Aldea**, other wines are also elaborated there, such as: *Portil de Lobos*, *La Heredada*, *Marqués de Araiz* and *Davne*.





Bodegas Gurpegui

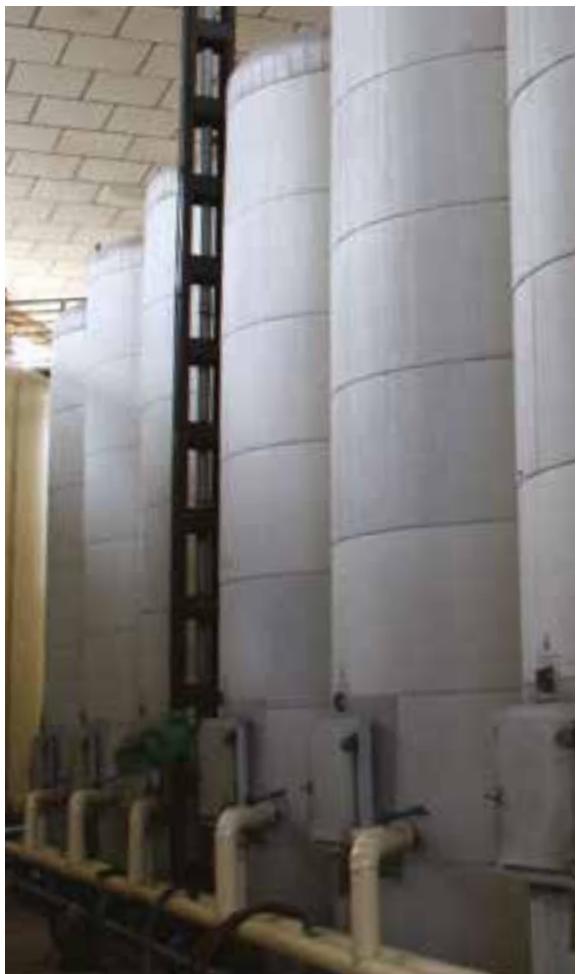
Las Bodegas Gurpegui se crearon como continuación de la tradición familiar impulsada por Luis Gurpegui Muga en torno a la cultura milenaria del vino. Unas bodegas en las que se elaboran los caldos bajo la categoría *Vinos de España*.

Son unas bodegas, ubicadas en la localidad de San Adrián, y que destacan por su antigua decoración, ya que son capaces de llevarnos décadas atrás para ver cómo era entonces la elaboración del vino. En su interior, grandes depósitos de acero y hormigón, y en el que destaca su antiquísimo panel de control que los verifica y dirige, todavía hoy en uso.



*This winery was created as a continuation of the familiar tradition, launched by Luis Gurpegui Muga, around the culture of wine. The wines elaborated here belong to **Wines from Spain** category.*

It is built in San Adrián, where we can highlight its antique decoration. It can bring us decades back in time so that we can appreciate how the winemaking process was at that time. Inside, there are big steel and concrete deposits which are still controlled by the old control panel.



Vinos
Wines







1890 Manzanos
Rosé
DOCa RIOJA



1890 Manzanos
Graciano
DOCa RIOJA



Manzanos
Blanco Fermentado en Barrica
DOCa RIOJA



Manzanos
Crianza
DOCa RIOJA



Manzanos
Reserva
DOCa RIOJA



Manzanos
Gran Reserva
DOCa RIOJA



Manzanos
Reserva 125 aniversario
DOCa RIOJA



Voché
Blanco Fermentado en Barrica
DOCa RIOJA



Voché
Crianza
DOCa RIOJA



Voché
Selección Graciano
DOCa RIOJA



Voché
Reserva
DOCa RIOJA



1864 Castillo de Olite
Blanco Fermentado en Barrica
DO NAVARRA



1864 Castillo de Olite
Crianza
DO NAVARRA



1864 Castillo de Olite
Reserva
DO NAVARRA



Los Dominios de Berceo
Prefiloxérico
DOCa RIOJA



Los Dominios de Berceo
Graciano
DOCa RIOJA



Los Dominios de Berceo
Reserva 36
DOCa RIOJA



Gonzalo de Berceo
Reserva
DOCa RIOJA



Gonzalo de Berceo
Gran Reserva
DOCa RIOJA



Siglo
Tinto
DOCa RIOJA



Siglo
Tempranillo
DOCa RIOJA



Siglo
Crianza Selección
DOCa RIOJA



Siglo
Crianza Edición Oro
DOCa RIOJA



Siglo
Reserva
DOCa RIOJA



Siglo
Gran Reserva
DOCa RIOJA



Siglo 1881
Tinto
DOCa RIOJA



Siglo 1881
Crianza
DOCa RIOJA



Siglo
Crianza (Alimentación)
DOCa RIOJA



Siglo
Graciano (Alimentación)
DOCa RIOJA



Siglo
Reserva (Alimentación)
DOCa RIOJA



Siglo
Crianza (Horeca)
DOCa RIOJA



Siglo
Reserva (Horeca)
DOCa RIOJA



Siglo
Gran Reserva (Horeca)
DOCa RIOJA



Palacio de Manzanos
Viñedo singular
DOCa RIOJA



De Manzanos Ecológico
Garnacha
DOCa RIOJA



Luis Gurpegui - 147 Aniversario
Crianza
DOCa RIOJA



Berceo
Tempranillo
DO Ca Rioja



Berceo
Crianza
DO Ca Rioja



Berceo
Reserva
DO Ca Rioja



Berceo Nueva Generación
Tempranillo
DO Ca Rioja



Berceo Nueva Generación
Crianza
DO Ca Rioja



Berceo Nueva Generación
Reserva
DO Ca Rioja



Las Campanas
Blanco
DO Navarra



Las Campanas
Rosado
DO Navarra



Las Campanas
Tempranillo
DO Navarra



Las Campanas
Crianza
DO Navarra



Las Campanas
Reserva
DO Navarra



Castillo de Olite
Blanco
DO Navarra



Castillo de Olite
Rosado
DO NAVARRA



Castillo de Olite
Tinto
DO NAVARRA



Castillo de Olite
Crianza
DO NAVARRA



Castillo de Olite
Reserva
DO NAVARRA



Finca Manzanos
Blanco
DOCa RIOJA



Finca Manzanos
Blanco Fermentado en Barrica
DOCa RIOJA



Finca Manzanos
Tempranillo Blanco
DOCa RIOJA



Finca Manzanos
Rosado
DOCa RIOJA



Finca Manzanos
Rosado Fermentado en Barrica
DOCa RIOJA



Finca Manzanos
Tinto
DOCa RIOJA



Finca Manzanos
Tempranillo
DOCa RIOJA



Finca Manzanos
Graciano
DOCa RIOJA



Finca Manzanos
Garnacha
DOCa RIOJA



Finca Manzanos
Crianza
DOCa RIOJA



Finca Manzanos
Reserva
DOCa RIOJA



Finca Manzanos
Gran Reserva
DOCa RIOJA



Más de Manzanos
Blanco
DO NAVARRA



Más de Manzanos
Rosado
DO NAVARRA



Más de Manzanos
Blanco
DOCa RIOJA



Más de Manzanos
Rosado
DOCa RIOJA



Más de Manzanos
Tempranillo
DOCa RIOJA



Más de Manzanos
Graciano
DOCa RIOJA



Más de Manzanos
Garnacha
DOCa RIOJA



Más de Manzanos
Crianza
DOCa RIOJA



Más de Manzanos
Reserva
DOCa RIOJA



Más de Manzanos
Gran Reserva
DOCa RIOJA



Berceo Selección
Verdejo
DO RUEDA



Berceo Selección
Sauvignon Blanc
DO RUEDA



Berceo Selección
Graciano
DOCa RIOJA



Berceo Selección
Garnacha
DOCa RIOJA



Berceo Selección
Crianza
DOCa RIOJA



Primi - Luis Gurpegui Muga
Chardonnay
DO NAVARRA



Primi - Luis Gurpegui Muga
Rosado
DO NAVARRA



Primi - Luis Gurpegui Muga
Tempranillo
DOCa RIOJA



Primi - Luis Gurpegui Muga
Graciano
DOCa RIOJA



Primi - Luis Gurpegui Muga
Garnacha
DOCa RIOJA



Primi - Luis Gurpegui Muga
Crianza
DOCa RIOJA



Primi - Luis Gurpegui Muga
Reserva
DOCa RIOJA



Primi - Luis Gurpegui Muga
Gran Reserva
DOCa RIOJA



Dominio de la Plana
Tinto
DOCa RIOJA



Dominio de la Plana
Crianza
DOCa RIOJA



Dominio de la Plana
Reserva
DOCa RIOJA



Castillo de Enériz
Verdejo
DO RUEDA



Castillo de Enériz
Chardonnay
DO NAVARRA



Castillo de Enériz
Rosado
DO NAVARRA



Castillo de Enériz
Tinto
DO NAVARRA



Castillo de Enériz
Graciano Garnacha
DO NAVARRA



Castillo de Enériz
Crianza
DO NAVARRA



Castillo de Enériz
Reserva
DO NAVARRA



Castillo de Enériz
Crianza Colección
DO NAVARRA



Pegaso
Verdejo
VINO DE ESPAÑA



Pegaso
Garnacha
VINO DE ESPAÑA



Los Hermanos Manzanos
Blanco
DOCa RIOJA



Los Hermanos Manzanos
Tempranillo
DOCa RIOJA



Los Hermanos Manzanos
Graciano
DOCa RIOJA



Los Hermanos Manzanos
Crianza
DOCa RIOJA



Los Hermanos Manzanos
Reserva
DOCa RIOJA



Dinastía Manzanos
Blanco
DOCa RIOJA



Dinastía Manzanos
Rosado
DOCa RIOJA



Dinastía Manzanos
Tempranillo
DOCa RIOJA



Dinastía Manzanos
Garnacha
DOCa RIOJA



Dinastía Manzanos
Graciano
DOCa RIOJA



Dinastía Manzanos
Crianza
DOCa RIOJA



Dinastía Manzanos
Reserva
DOCa RIOJA



Dinastía Manzanos
Gran Reserva
DOCa RIOJA



Más de Víctor
Rosado
DOCa RIOJA



Más de Víctor
Tempranillo
DOCa RIOJA



Más de Víctor
Garnacha
DOCa RIOJA



Más de Víctor
Graciano
DOCa RIOJA



Más de Víctor
Crianza
DOCa RIOJA



Más de Víctor
Reserva
DOCa RIOJA



Más de Víctor
Colección
DOCa RIOJA



Señorío de Irati
Blanco
DO NAVARRA



Señorío de Irati
Rosado
DO NAVARRA



Señorío de Irati
Tinto
DO NAVARRA



Señorío de Irati
Crianza
DO NAVARRA



Señorío de Irati
Reserva
DO NAVARRA



Viña Alaiz
Blanco
DO NAVARRA



Viña Alaiz
Rosado
DO NAVARRA



Viña Alaiz
Tinto
DO NAVARRA



Viña Alaiz
Crianza
DO NAVARRA



Viña Alaiz
Reserva
DO NAVARRA



Castillo de Javier
Viura Chardonnay
DO NAVARRA



Castillo de Javier
Rosado
DO NAVARRA



Castillo de Javier
Tempranillo
DO NAVARRA



Castillo de Javier
Graciano
DO NAVARRA



Castillo de Javier
Graciano Garnacha
DO NAVARRA



Castillo de Javier
Crianza
DO NAVARRA



Castillo de Javier
Reserva
DO NAVARRA



Marqués de Butrago
Tinto
DOCa RIOJA



Marqués de Butrago
Crianza
DOCa RIOJA



Marqués de Butrago
Reserva
DOCa RIOJA



Marqués de Butrago
Gran Reserva
DOCa RIOJA



Marqués de Butrago
Crianza
DO NAVARRA



Marqués de Butrago
Reserva
DO NAVARRA



De Alto Amo
Reserva Cosecha 2015
DOCa RIOJA



De Alto Amo
Reserva Cosecha 2011
DOCa RIOJA



Laura & Víctor
Blanco Fermentado en Barrica
DOCa RIOJA



Víctor & Laura
Reserva
DOCa RIOJA



V. Fernández de Manzanos
Reserva
DOCa RIOJA



V. Homenaje
Reserva
DOCa RIOJA



Señorío de Arnedo
Chardonnay
DOCa RIOJA



Señorío de Arnedo
Tempranillo
DOCa RIOJA



Señorío de Arnedo
Crianza
DOCa RIOJA



Señorío de Arnedo
Reserva
DOCa RIOJA



Más de Berceo
Blanco
DO NAVARRA



Más de Berceo
Tempranillo
DO NAVARRA



Más de Berceo
Graciano
DO NAVARRA



Viñadrian
Blanco
DOCa RIOJA



Viñadrian
Rosado
DOCa RIOJA



Viñadrian
Tinto
DOCa RIOJA



Viñadrian
Crianza
DOCa RIOJA



Viñadrian
Blanco
DO NAVARRA



Viñadrian
Rosado
DO NAVARRA



Viñadrian
Tinto
DO NAVARRA



Viña Marichalar
Crianza
DOCa RIOJA



Viña Marichalar
Reserva
DOCa RIOJA



Viña Marichalar
Gran Reserva
DOCa RIOJA



Viña Berri
Blanco
DOCa RIOJA



Viña Berri
Rosado
DOCa RIOJA



Viña Berri
Tinto
DOCa RIOJA



Viña Berri
Crianza
DOCa RIOJA



Dinastía Manzanos
Chardonnay
DO NAVARRA



Dinastía Manzanos
Rosado
DO NAVARRA



Dinastía Manzanos
Graciano Garnacha
DO NAVARRA



Dinastía Manzanos
Tinto Roble
DO NAVARRA



Dinastía Manzanos
Crianza
DO NAVARRA



Dinastía Manzanos
Reserva
DO NAVARRA



M&Z
Chardonnay
DO NAVARRA



M&Z
Rosado
DO NAVARRA



M&Z
Graciano Garnacha
DO NAVARRA



M&Z
Crianza
DO NAVARRA



M&Z
Reserva
DO NAVARRA



Miscelánea
Blanco
DO NAVARRA



Miscelánea
Rosado
DO NAVARRA



Miscelánea
Tinto
DO NAVARRA



Miscelánea
Crianza
DO NAVARRA



Miscelánea
Reserva
DO NAVARRA



Reino de Altzarra
Chardonnay
DO NAVARRA



Reino de Altzarra
Rosado
DO NAVARRA



Reino de Altzarra
Tinto
DO NAVARRA



Reino de Altzarra
Crianza
DO NAVARRA



Reino de Altzarra
Reserva
DO NAVARRA



El Primero
Graciano Garnacha
DO NAVARRA



Monte Ory
Chardonnay
DO NAVARRA



Monte Ory
Rosado
DO NAVARRA



Monte Ory
Tempranillo Merlot
DO NAVARRA



Monte Ory
Crianza
DO NAVARRA



Monte Ory
Reserva
DO NAVARRA



El Lagar de la Aldea
Blanco
VINO DE ESPAÑA



El Lagar de la Aldea
Rosado
VINO DE ESPAÑA



El Lagar de la Aldea
Tinto
VINO DE ESPAÑA



La Heredada
Blanco
VINO DE ESPAÑA



La Heredada
Rosado
VINO DE ESPAÑA



La Heredada
Tinto
VINO DE ESPAÑA



Davne
Blanco
VINO DE ESPAÑA



Davne
Rosado
VINO DE ESPAÑA



Davne
Tinto
VINO DE ESPAÑA



Mosen Pierre
Blanco
VINO DE ESPAÑA



Mosen Pierre
Rosado
VINO DE ESPAÑA



Mosen Pierre
Tinto
VINO DE ESPAÑA



Mosen Pierre
Roble
VINO DE ESPAÑA



Mosen Pierre
Blanco
VINO DE ESPAÑA



Mosen Pierre
Rosado
VINO DE ESPAÑA



Mosen Pierre
Tinto
VINO DE ESPAÑA



Mosen Pierre
Roble
VINO DE ESPAÑA



Marqués de Araiz
Blanco
VINO DE ESPAÑA



Marqués de Araiz
Rosado
VINO DE ESPAÑA



Marqués de Araiz
Tinto
VINO DE ESPAÑA



Marqués de Araiz
Roble
VINO DE ESPAÑA



Don Toribio
Tinto
VINO DE ESPAÑA



El Plano
Blanco
VINO DE ESPAÑA



El Plano
Rosado
VINO DE ESPAÑA



El Plano
Tinto
VINO DE ESPAÑA



El Plano SW
Tinto
VINO DE ESPAÑA



Portil de Lobos
Blanco
VINO DE ESPAÑA



Portil de Lobos
Rosado
VINO DE ESPAÑA



Portil de Lobos
Tinto
VINO DE ESPAÑA



Uvitas
Blanco
VINO DE ESPAÑA



Uvitas
Rosado
VINO DE ESPAÑA



Uvitás
Rosado
VINO DE ESPAÑA



Uvitás
Tinto
VINO DE ESPAÑA



Gurpegui
Blanco
VINO DE ESPAÑA



Gurpegui
Rosado
VINO DE ESPAÑA



Gurpegui
Tinto
VINO DE ESPAÑA



Gurpegui
Blanco
DO RIBERA DEL GUADIANA



Gurpegui
Rosado
DO RIBERA DEL GUADIANA



Gurpegui
Tinto
DO RIBERA DEL GUADIANA



5Viñas
Blanco
DO RIBERA DEL GUADIANA



5Viñas
Rosado
DO RIBERA DEL GUADIANA



5Viñas
Tinto
DO RIBERA DEL GUADIANA



Pintoresco
Blanco
IGP TIERRA DE EXTREMADURA



Pintoresco
Rosado

IGP TIERRA DE EXTREMADURA



Pintoresco
Tinto

IGP TIERRA DE EXTREMADURA



Rancho Viejo
Blanco

IGP TIERRA DE EXTREMADURA



Rancho Viejo
Rosado

IGP TIERRA DE EXTREMADURA



Rancho Viejo
Tinto

IGP TIERRA DE EXTREMADURA



Barón de Hayarza
Crianza

DOCa RIOJA



Barón de Hayarza
Reserva

DOCa RIOJA



Barón de Urzande
Blanco

DOCa RIOJA



Barón de Urzande
Rosado

DOCa RIOJA



Barón de Urzande
Tinto

DOCa RIOJA



Barón de Urzande
Crianza

DOCa RIOJA



Barón de Urzande
Reserva

DOCa RIOJA



Barón de Urzande
Gran Reserva
DOCa RIOJA



Diácono
Rosado
DO NAVARRA



Diácono
Tinto
DO NAVARRA



Diácono
Crianza
DO NAVARRA



Tierra de Oro
Rosado
DO NAVARRA



Tierra de Oro
Tinto
DO NAVARRA



Viña Edurne
Tinto
DOCa RIOJA



Viña Edurne
Crianza
DOCa RIOJA



Viña Edurne
Crianza
DOCa RIOJA



Viña Edurne
Reserva
DOCa RIOJA



Viña Berri - Eguzki lore
Blanco
DOCa RIOJA



Viña Berri - Eguzki lore
Rosado
DOCa RIOJA



Viña Berri - Eguzki lore
Tinto
DO Ca RIOJA



Viña Berri - Eguzki lore
Crianza
DO Ca RIOJA



El Islote
Chardonnay
DO Navarra



El Islote
Rosado
DO Navarra



Gaztelu
Blanco
VINO DE ESPAÑA



Gaztelu
Rosado
VINO DE ESPAÑA



Gaztelu
Tinto
VINO DE ESPAÑA



Xistos
Tinto
VINO DE ESPAÑA



Sierra de Andía
Tinto
DO Navarra



Blue Moon
Garnacha Tempranillo
DO Navarra



Blue Moon
Reserva
DO Navarra



Dance Soul
Garnacha Tempranillo
DO Navarra



Dance Soul
Reserva
DO NAVARRA



De Dionysos
Garnacha Tempranillo
DO NAVARRA



Fiery Love
Tinto
DO NAVARRA



Fiery Love
Crianza
DO NAVARRA



Fiery Love
Reserva
DO NAVARRA



Happy Dogs
Garnacha Tempranillo
DO NAVARRA



Happy Dogs
Reserva
DO NAVARRA



La Sirena
Garnacha Tempranillo
DO NAVARRA



La Sirena
Reserva
DO NAVARRA



Mariposa
Garnacha Tempranillo
DO NAVARRA



Mariposa
Reserva
DO NAVARRA



Rose King
Reserva
DO NAVARRA



Uvas Belleza
Reserva
DO NAVARRA



Tarot King
Tinto
VINO DE ESPAÑA



Tarot King
Clásica
DO NAVARRA



Tarot King
Barrica
DO NAVARRA



Azultono
Tinto
DO NAVARRA



Azultono
Gran Reserva
DO NAVARRA



Católica
Tempranillo
DO NAVARRA



Católica
Tempranillo Cabernet
DO NAVARRA



Católica
Gran Reserva
DO NAVARRA



Dancer
Tinto
VINO DE ESPAÑA



Dios Mitra
Tinto
DO NAVARRA



Dream Paris
Selección
VINO DE ESPAÑA



Dream Paris
Edición Limitada
VINO DE ESPAÑA



Emirates
Tinto
DO NAVARRA



Esperamos
Garnacha Tempranillo
DO NAVARRA



Guijarro
Tinto
DO NAVARRA



Guijarro
Reserva
DO NAVARRA



Hermoso Ciervo
Tinto
DO NAVARRA



La Mano de Dios
Tinto
DO NAVARRA



La Mano de Dios
Reserva
DO NAVARRA



Nenuphar
Tinto
DO NAVARRA



Nenuphar
Crianza
DO NAVARRA



Nenuphar
Reserva
DO NAVARRA



Sagrada Familia
Tinto
DO NAVARRA



Symphony
Blanco
DO NAVARRA



Symphony
Rosado
DO NAVARRA



Symphony
Tinto
DO NAVARRA



Symphony
Crianza
DO NAVARRA



Symphony
Reserva
DO NAVARRA



Sesterio
Crianza
DO NAVARRA



Sesterio
Reserva
DO NAVARRA



Sainbury's house
Tempranillo
VINO DE ESPAÑA



Greetings from España
Tinto
IGP VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA



Riazan
Chardonnay
DO NAVARRA



Riazan
Tempranillo
DOCa RIOJA



Riazan
Graciano Garnacha
DO NAVARRA



Riazan
Crianza
DOCa RIOJA



Riazan
Reserva
DOCa RIOJA



Selección Numerada 0004
Tempranillo
DOCa RIOJA



Selección Numerada 0005
Tempranillo
DOCa RIOJA



Selección Numerada 0014
Gran Reserva
DOCa RIOJA



The Opportunist
Shiraz
AUSTRALIA



Le Cochon Doué
Muscat
PAYS D'OC FRANCE



Más de Mosen
Tinto
VINO DE ESPAÑA



Reino de San Adrián
Tempranillo Blanco
DOCa RIOJA



Reino de San Adrián
Gran Reserva
DOCa RIOJA



Quintiliano
Gran Reserva
DO NAVARRA



No Name
Tinto
VINO DE ESPAÑA



Aplauso
Tinto
DOCa RIOJA



Castillo de Eunate
Tinto
VINO DE ESPAÑA



Castillo de Eunate
Tinto
DO NAVARRA



Palabra Pasada
Graciano Garnacha
DO NAVARRA



El Patito Feo
Graciano Garnacha
DO NAVARRA



Atuendo
Colección
DOCa RIOJA



Atuendo
Crianza
DOCa RIOJA



Coupage N° 0016
Tinto
VINO DE ESPAÑA



Aequus
Monastrell
DO JUMILLA



Castillo de Ejea
Tinto
VINO DE ESPAÑA



San Acisclo
Reserva
DO RIBERA DEL DUERO



Astro Costera
Blanco
VINO DE CHILE



Astro Costera
Rosado
VINO DE CHILE



Astro Costera
Pinot Noir
VINO DE CHILE



La Chascona
Sauvignon Blanc
VINO DE CHILE



La Chascona
Carmenere Cabernet
VINO DE CHILE



Más Buscados
Macabeo sobre lias
IGP VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA



Más Buscados
Tempranillo Petit Verdot
IGP VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA



Río de la Vida
Macabeo sobre lias
IGP VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA



Río de la Vida
Tempranillo Petit Verdot
IGP VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA



Mont Rocher
Malbec
VINO DE FRANCIA



Mont Rocher
Viognier
VINO DE FRANCIA



Mont Rocher
Carignan
VINO DE FRANCIA



Los Espinos
Sauvignon Blanc
VINO DE CHILE



Los Espinos
Merlot
VINO DE CHILE



One Chain
Chardonnay
VINO DE AUSTRALIA



One Chain
Shiraz Cabernet
VINO DE AUSTRALIA



Casal García
Blanco
DENOMINACIÓN DE ORIGEN VINHO VERDE



Casal García
Rosado
DENOMINACIÓN DE ORIGEN VINHO VERDE



Cavicchioli
Rosato
VINO DE ITALIA



Cavicchioli
Rosso
VINO DE ITALIA



Cavicchioli
Moscato
VINO DE ITALIA



Cavicchioli
Moscato
VINO DE ITALIA

A photograph of a modern building's facade. The building features a large-scale grid pattern of windows or panels across its surface. Superimposed on this grid is the word "impact", written in large, bold, white letters. The letters are oriented vertically along the building's edge, with "impact" at the bottom and "grid" at the top. The sky is bright and clear in the background.

grid
impact



mineraqua

mineraqua

Dedicada a abastecer de bienestar y salud a *España* y al resto del mundo

*Devoted to provide wellbeing and health to **Spain** and the rest of the world*

Mineraqua es la empresa que tiene la concesión y se dedica a embotellar el agua que emana de los tres manantiales de **La Rioja**. La fábrica se ubica en el término Municipal de Torrecilla en Cameros y trasvase agua de sus dos principales fuentes, el manantial de *San Millán*, y el manantial de *Peñaclara*, siendo este el de más renombre.

Mineraqua abrió la planta en 1974 y envasa el agua procedente de los distintos manantiales mediante cuatro líneas embotelladoras con capacidad de 35.000 botellas/hora. Tanto el manantial de *Peñaclara* como el de *San Millán* disponen de una capacidad acuífera de más de mil millones de litros de agua mineral natural. Mineraqua produce más de 20 millones de litros, de los cuales 14 corresponden a las ventas de *Peñaclara*.

La empresa acuífera cuida, protege y garantiza con sus prácticas la conservación del medioambiente, haciendo especial hincapié en el desarrollo rural riojano. Actualmente, Mineraqua es propiedad de la familia Briones y de la Familia **Fernández de Manzanos**.

Mineraqua is the company that has the license to use and bottle the water coming from the three natural springs located in **La Rioja**. The factory is placed in the municipality of *Torrecilla en Cameros*, where it transfers water from two springs: **San Millán** and **Peñaclara**. The second of these springs is the most important one.

Mineraqua opened the plant in 1974, ever since it has been bottling water thanks to four bottling lines which have a capacity of 35.000 bottles per hour. Both **Peñaclara** and **San Millán** natural springs have a water capacity of more than one thousand million litres of natural mineral water. Mineraqua produces more than 20 million litres, 14 of which correspond to **Peñaclara**.

Environment conservation is guaranteed, protected and taken care of by this water company, which emphasizes on the rural development of the region. Nowadays **Mineraqua** is owned by the family Briones and the family **Fernández de Manzanos**.



TRABAJOS DE
FRENTE AL M.
ARMANDO
SANCHEZ



MANANTIAL DE RIO LOS RANOS
DECLARADO DE UTILIDAD PUBLICA
EN EL AÑO 1880





22

Artesian Water

Nuestra marca premium pensada para la alta restauración y tiendas gourmet.

Se trata de un agua de origen singular que mana de lo más profundo, un acuífero a más de 550 metros de profundidad en el que, tras cientos de años filtrándose en el interior de la tierra, brota a temperatura constante de 22 grados. Cada gota de 22 esconde en su interior una composición única, con minerales y elementos naturales que favorecen el desarrollo de las principales funciones orgánicas y el equilibrio de la salud.

El agua avanza por los niveles del subsuelo, modificando su composición, por los más de 500 metros de profundidad que separan a nuestro manantial de la superficie.

*Our premium brand 22 was conceived for gourmet shops and high-end restaurantion.
22 water comes from an original spring, a 550 metres underground acuifer. After hundreds of years being
filtered through the earth, it springs always at the very same temperature of 22 degrees celcius.*

*Every drop of 22 has a unique composition of minerals and natural elements that benefit the development
of the main organic functions and the health balance.*

• ñ • peñaclara

Peñaclara saca a la luz su gama más local. Una gama que se escribe con Ñ y que sigue a la vanguardia del diseño para ofrecer a sus clientes calidad y actualidad.

Desde que en 1861 el agua del manantial fue declarada de utilidad pública, *Peñaclara* ha tratado de responder a las exigencias del consumidor marcando las diferencias con sus competencias más directas.

Inspirada en esa Ñ reconocida únicamente en el castellano, y grafema que contiene la capital de su región, Logroño, *Peñaclara* ha querido mezclar con esta nueva gama el aire antiguo del manantial con la pureza del agua que se extrae de su interior y que muestra ese perfecto equilibrio entre sus componentes minerales.

Peñaclara tiene muy claro que gran parte de la calidad de sus productos se obtiene gracias al entorno en el que desarrolla su actividad. Por eso, el diseño novedoso de sus botellas está inspirado en la entrada al balneario y en el actual manantial escenificado por esa Ñ mayúscula.

Peñaclara offers its most local range of products. This range is written with the Spanish letter Ñ, and uses an avant-garde design to offer great quality water.

Peñaclara has been trying to respond to the client's requirements by differentiating itself from its direct competence ever since the water coming from this spring was declared "water of public utility", in 1861.

Peñaclara has combined the ancient air of the natural spring with the purity of the water coming from the inside of this spring, in order to show that perfect balance existing between its mineral components. It got inspiration from that Ñ only existing in Spanish language and also present in the name of the state's capital: Logroño.

It is clear for Peñaclara that most of the quality of its products comes from the environment in which its activity is developed. Because of this reason, the design of these new bottles is inspired in the entrance of the spring, alongside the famous Ñ.





Peñaclara es sinónimo de pureza, bienestar, salud, equilibrio y sabor, con lo mejor de los montes riojanos, fruto de una tierra llena de tradiciones. Esto hace que Peñaclara sea catalogada como “El Agua de La Rioja”.

El manantial de Peñaclara ya se utilizaba en tiempos de los romanos y se conocían las propiedades y beneficios del agua Riva los Baños, lo que hoy conocemos como Peñaclara, referenciado en una carta de donación en 1029.

En 1974, un grupo de empresarios riojanos compró los derechos del manantial y el balneario y constituyeron la sociedad Peñaclara, nombre con el que hasta la actualidad se ha comercializado el agua.

Peñaclara is synonym of purity, wellbeing, health, balance and flavour. It is the result of a land full of traditions, reuniting the best of the mountains of La Rioja. Because of this, Peñaclara is catalogued as “the water of La Rioja”.

The spring was used in times of the Romans, who knew the properties and benefits of the water “Riva los Baños”, known as Peñaclara today. It was mentioned in a letter of donation of 1029.

A group of businessmen bought in 1974 the license of the spring and the health resort, and built the company Peñaclara. This is the name that has been used to commercialize the water up until now.







Agua mineral natural

PRESENTACIÓN 5 l

	Vrac	Caja 3 uds.	Pack 6 uds.	Caja 12 uds.
Botellas palet	160	156 (52x3,5)	04 (84x6)	432 (36x12)

PRESENTACIÓN 1,5 l



PRESENTACIÓN 50 cl

	Caja 24 uds.	Caja 35 uds.
Botellas palet	1296 (54x24)	2240 (64x35)

PRESENTACIÓN 50 cl Sport

	Caja 24 uds.	Pack 6 uds.
Botellas palet	1296 (54x24)	1620 (270x6)

PRESENTACIÓN 33 cl Sport



Agua mineral natural

	1 l	50 cl	33 cl
Caja 12 uds.		Caja 20 uds.	Caja 24 uds.
Vidrio consignado botellas palet	384 (32x12)	800 (40x20)	1152 (48x24)

Agua mineral natural con gas carbónico añadido

	1 l	50 cl	33 cl
Caja 12 uds.		Caja 20 uds.	Caja 24 uds.
Vidrio consignado botellas palet	384 (32x12)	800 (40x20)	1152 (48x24)





Manantial San Millán

El agua *Manantial San Millán* se extrae desde un acuífero a 156 metros de profundidad que le proporciona una mineralización débil, indicada para dietas bajas en sodio.

En el año 2007, *Mineraqua* adquirió el antiguo manantial “Los Tilos” y cambió su nombre por el de *Manantial de San Millán*. Este manantial obtuvo el reconocimiento de agua mineral natural.

Mineraqua oferta el agua “*Manantial San Millán*” como un agua enfocada para el canal Horeca, proporcionando a sus distribuidores un agua no sólo de calidad, sino también competitiva en precio para aquellos segmentos del mercado en el que este factor es determinante.

Water coming from “San Millán” spring is taken from an aquifer located at 156 metres deep, it has weak mineralization, which is suitable for low-sodium diets.

Mineraqua acquired the spring “Los Tilos” in 2007 and changed this name for “*Manantial San Millán*”. This spring was recognized as mineral natural water.

Mineraqua offers the water “*Manantial de San Millán*” as water focused on the on trade channel. This way, not only does it provide quality to its distributors, but also competitiveness regarding price. This is important in those segments of the market in which this factor is decisive.

Botella 0,33 l

Caja

Unidades: 35 botellas

Palet

Tipo de palet: Europalet

Contenido palet: 64

Mantos por palet: 8

Cajas por manto: 8

Botellas por palet: 2240

Botella 0,50 l

Caja

Unidades: 24 botellas

Palet

Tipo de palet: Europalet

Contenido palet: 54

Mantos por palet: 6

Cajas por manto: 9

Botellas por palet: 1296

Botella 5 l

Caja

Unidades: 3 botellas

Palet

Tipo de palet: Europalet

Contenido palet: 52

Mantos por palet: 4

Cajas por manto: 13

Botellas por palet: 156

Botella 1,5 l

Pack

Unidades: 6 botellas

Palet

Tipo de palet: Europalet

Contenido palet: 84

Mantos por palet: 4

Cajas por manto: 13

Botellas por palet: 504

Caja

Unidades: 12 botellas

Palet

Tipo de palet: Europalet

Contenido palet: 36

Mantos por palet: 4

Cajas por manto: 9

Botellas por palet: 432







MANZANOS
Electricity

MANZANOS

Electricity

Manzanos Electricity es una empresa dedicada al sector de las instalaciones eléctricas, seguridad y vigilancia.

Contamos con más de 30 años de experiencia en electricidad y una plantilla de más de 20 personas dedicadas para satisfacer todas las necesidades de nuestros clientes.

Manzanos Electricity is a company dedicated to the sector of electrical installations, security and surveillance.

We have more than 30 years of experience in electricity and a staff of more than 20 people dedicated to meet all our customers' needs.





INSTALACIONES DE BAJA TENSIÓN

Instalaciones en viviendas, comunidades, locales comerciales, oficinas etc. Ingeniería, definición y diseño de nuevas instalaciones y mejora de las existentes.

LOW VOLTAGE INSTALLATIONS

Installations in homes, communities, commercial premises, offices etc. Engineering, definition and design of new facilities and improvement of existing ones.



ALUMBRADO PÚBLICO Y PRIVADO

Montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de alta calidad y potencia. Para vías públicas, urbanizaciones privadas, etc.

PUBLIC AND PRIVATE LIGHTING

Assembly and maintenance of high-quality electrical installations and power. For public roads, private residential estates, etc.



INSTALACIONES DE CABLEADO

Diseño de proyectos, ejecución y mantenimiento de redes de cableado en cobre y fibra óptica.

WIRING INSTALLATIONS

Project design, implementation and maintenance of copper wiring networks and optic fibre.



MANTENIMIENTO

Mantenimiento integral de alumbrados e instalaciones públicas y privadas. Con la garantía de profesionalidad que nos avala en nuestros más de 30 años de experiencia.

MAINTENANCE

Integral maintenance of public and private lighting and facilities, with the guarantee of professionalism that supports us more than 30 years of experience in the sector.



INGENIERÍA. GESTIÓN INTEGRAL DE PROYECTOS

Gestión integral de ingeniería y redacción de proyectos realizados por nuestro equipo técnico.

ENGINEERING. INTEGRAL MANAGEMENT OF PROJECTS

Comprehensive engineering management and drafting of projects carried out by our technical team.



DOMÓTICA, REDES VOZ-DATOS

Realizamos la instalación y el mantenimiento de redes de voz-datos y la domótica de particulares y empresas.

HOME AUTOMATION, VOICE-DATA NETWORKS

We install and maintain voice-data and home automation networks for companies and private customers.



ENERGÍAS RENOVABLES

Instalación y mantenimiento de eólicas y fotovoltaicas.

RENEWABLE ENERGIES

Assembly and maintenance of wind and photovoltaic infrastructures.

SERVICIOS *SERVICES*



Centro Porsche
Pamplona

Hanstein

Es un privilegio ser el socio de referencia que lleva calidad, modernidad,
dinamismo y exclusividad. Aquel conoce su valor.





MANZANOS
Mobility



MANZANOS *Mobility*

Es la división de automoción del grupo Manzanos Enterprises. En él se incluyen el Centro Porsche Pamplona adquirido en 2015, el Centro Servicio Porsche Vitoria adquirido en 2018, y el Centro Porsche Bilbao adquirido en 2019.

Son los concesionarios oficiales de la marca automovilística para las zonas de Guipúzcoa, Navarra, La Rioja, Álava, Vizcaya, Cantabria, Burgos y zonas colindantes. Estas adquisiciones responden a nuestra estrategia de diversificación sectorial. Entre los tres suman 10.000 metros cuadrados de exposición de vehículos nuevos y usados y taller de mantenimiento, cuidado y reparación integral del vehículo.

It is the automobile division of Manzanos Enterprises. It includes Porsche Pamplona Center, acquired in 2015, Porsche Vitoria Service Center acquired in 2018, and the Porsche Bilbao Center acquired in 2019. These are the official dealerships of Porsche brand for the States of Guipúzcoa, Navarra, La Rioja, Alava, Vizcaya, Cantabria, Burgos and surrounding areas. These acquisitions responded to our strategy of business diversification. Together the three have 10,000 square meters of exhibition of new and used vehicles as well as maintenance workshop, care and integral repair of the vehicle.





PORSCHE
CENTRO PORSCHE PAMPLONA

3.000 Metros cuadrados dedicados a la exposición, cuidado, mantenimiento, y reparación de los vehículos *Porsche*

3.000 Square meters dedicated to exhibit, look after, maintain and repair Porsche vehicles

Manzanos ha adquirido este negocio como parte de su estrategia de diversificación sectorial. Cuenta con exposición, taller de mecánica y chapa y pintura.

Cumple más de 25 años regalando experiencias únicas en la compra y entrega de vehículos *Porsche*.

Las instalaciones, renovadas y ampliadas en 2012, cuentan con 1.200 metros cuadrados de exposición de vehículos nuevos y usados y 2.500 más dedicados al mantenimiento, cuidado y reparación integral del vehículo.

Contamos además con profesionales altamente cualificados en nuestro equipo y un servicio de posventa para conseguir el mejor mantenimiento tanto en modelos nuevos, como clásicos. Incorporamos siempre piezas originales para mantener la autenticidad y exclusividad de nuestros vehículos.

*M*anzanos has purchased this business as part of its sectorial diversification strategy. The dealership has an exhibition area, mechanic, body and painting workshop.

*It now has more than 25 years of experience offering unique experiences in the purchase and delivery of a **Porsche**. The building, renovated and expanded in 2012 has now 1.200 square metres of exhibition of new and used cars, and more than 2.500 square metres for maintenance and repair workshops.*

*We have also highly qualified workers in our team and after-sales service to get the optimal maintenance in both new and classic cars. **Porsche** has always used original pieces to maintain the authenticity and exclusivity of our vehicles.*





PORSCHE
CENTRO SERVICIO PORSCHE VITORIA

El Centro de Servicio Porsche Vitoria responde a la ambición de mejorar el día a día de nuestros clientes Porsche. La adquisición del centro se produce en 2018, casi tres años después de adquirir el Centro Porsche Pamplona, cuya zona de influencia es La Rioja, Navarra, Burgos, Guipúzcoa y Álava y sus zonas colindantes. Precisamente en Álava es donde se encuentra este taller mecánico oficial y donde también prestamos el servicio de información y pruebas de nuestros modelos con cita previa. Se trata de acercar el concesionario a nuestros clientes y hacer que el día a día de su experiencia Porsche sea más cómoda, accesible y gratificante.

No solo los clientes Porsche pueden acudir a nuestros centros y talleres oficiales, sino que tanto en Pamplona donde tenemos taller de mecánica, chapa y pintura como en Vitoria, donde tenemos taller de mecánica, cualquier cliente que quiera recibir un servicio de máxima calidad y eficiencia puede acudir con su vehículo. Puedes informarte y pedir presupuesto sin compromiso. Solo nuestros mecánicos están condecorados con el sello de oro de la marca de lujo alemana más reconocida del mundo.

Porsche Service Centre Vitoria responds to the ambition to improve the day to day life of our Porsche clients. The Centre was purchased in 2018, almost three years after the purchase of Porsche Centre Pamplona. Pamplona's influence area is La Rioja, Navarra, Burgos, Guipúzcoa and Álava states and its neighbouring areas. It is precisely in Álava state where Porsche Centre Vitoria is based. It is an official service work centre where we also give information about vehicles and schedule test drives. It is all about bringing the dealership closer to our clients and make their Porsche day to day experience more comfortable, accessible and gratifying.

Not only can Porsche clients come to our centres and official workshops, but any client that wants to receive maximum quality and efficiency can bring their vehicle. In Pamplona we have maintenance, body an paint workshop and in Vitoria we have maintenance workshop. Everyone can ask for information and even request a no obligation quote. Only our team of professionals has been awarded the gold medal of the most popular and German luxury brand.









PORSCHE CENTRO PORSCHE BILBAO

Casi 4 años después de adquirir el Centro Porsche Pamplona y un año después el Centro Servicio Porsche Vitoria, la empresa ha querido ampliar su presencia en el norte de *España* y dar, además de a Vizcaya, el mejor servicio a sus zonas de influencia como La Rioja, Navarra, Burgos, Guipúzcoa, Álava y sus zonas colindantes.

Centro Porsche Bilbao dispone de unas modernas instalaciones de más de 800m² destinadas a exposición de vehículos, taller mecánico, taller de carrocería, sección de recambios y amplia zona de parking. Desde 1996 ofrece asesoramiento profesional tanto en nuestros vehículos nuevos, como en los de reestreno. Mantenimiento exclusivo con recambios oficiales para disfrutar de los vehículos Porsche toda la vida.

*Almost 4 years after acquiring the Porsche Pamplona Centre and a year later the Service Porsche Vitoria Centre, the company wanted to expand its presence in northern **Spain** and give, in addition to Vizcaya, the best service to La Rioja, Navarra, Burgos, Gipuzkoa, Alava and surrounding areas.*

Porsche Bilbao Centre has modern facilities of more than 800m² intended for vehicles exposition, machine shop, bodywork shop, spare parts section and an extended car park. Since 1996, Porsche Bilbao Centre has been offering professional advice in both our new vehicles and in the second-hand ones. Exclusive maintenance with official spare parts to enjoy Porsche vehicles for your entire life.







718



718 CAYMAN



718 CAYMAN T



718 CAYMAN S



718 CAYMAN GTS



718 CAYMAN GTS 4.0



718 CAYMAN GT4





718 BOXTER



718 BOXTER T



718 BOXTER S



718 BOXTER GTS



718 BOXTER GTS 4.0



718 SPYDER



911



911 CARRERA



911 CARRERA CABRIOLET



911 CARRERA 4



911 CARRERA 4 CABRIOLET



911 CARRERA S



911 CARRERA S CABRIOLET



911 CARRERA 4S



911 CARRERA 4S CABRIOLET



911 SPEEDSTER





911 CARRERA GTS



911 CARRERA GTS CABRIOLET



911 CARRERA 4 GTS



911 CARRERA 4 GTS CABRIOLET



911 TARGA 4 GTS



911 TURBO



911 TURBO CABRIOLET



911 TURBO S



911 TURBO S CABRIOLET



GT2 RS

S GT 2991



911 TURBO EXCLUSIVE SERIES



911 GT3 RS



911 GT2 RS



Taycan



TAYCAN 4S



TAYCAN TURBO



TAYCAN TURBO S



Panamera



PANAMERA



PANAMERA 4



PANAMERA 4 EXECUTIVE



PANAMERA 4S



PANAMERA 4S EXECUTIVE



PANAMERA 4 E-HYBRID



PANAMERA 4 E-HYBRID EXECUTIVE



PANAMERA GTS



PANAMERA TURBO





PANAMERA TURBO EXECUTIVE



PANAMERA TURBO S E-HYBRID



PANAMERA TURBO S E-HYBRID EXECUTIVE



PANAMERA 4 SPORT TURISMO



PANAMERA 4S SPORT TURISMO



PANAMERA 4 E-HYBRID SPORT TURISMO



PANAMERA GTS SPORT TURISMO



PANAMERA TURBO SPORT TURISMO



PANAMERA TURBO S E-HYBRID SPORT TURISMO





PANAMERA 10 YEARS EDITION



PANAMERA 4 10 YEARS EDITION



PANAMERA 4 SPORT TURISMO
10 YEARS EDITION



Macan



MACAN



MACAN S



MACAN GTS



MACAN TURBO



Cayenne



CAYENNE



CAYENNE S



CAYENNE E-HYBRID



CAYENNE TURBO



CAYENNE TURBO S E-HYBRID





CAYENNE COUPÉ



CAYENNE TURBO S E-HYBRID COUPÉ



CAYENNE S COUPÉ



CAYENNE E-HYBRID COUPÉ



CAYENNE TURBO COUPÉ

Manzanos
ENTERPRISES

