



# Bodegas Arlanza s.c.p

## Una cita obligada con la historia del vino

Bodegas Arlanza nació en el año 2001 cuando un grupo de socios viticultores decidieron recuperar la tradición de elaborar vino que, durante muchos siglos, había estado presente en la comarca del Arlanza. Desde entonces, Bodegas Arlanza se ha convertido en la bodega importante más próxima a la ciudad de Burgos y una de las más representativas de las que elaboran vino en la Denominación de Origen Arlanza.

Bodegas Arlanza se sitúa en uno de los vértices del triángulo formado por Lerma, Santo Domingo de Silos y Covarrubias. Esta comarca, con un rico patrimonio histórico y artístico, conserva también un importante legado enológico por la amplia tradición de hacer buen vino que se ha mantenido a lo largo de la historia.

Los vinos Dominio de Manciles están elaborados con uvas de diferentes variedades procedentes de viñas, principalmente, de más de 70 años de antigüedad. Esta conjunción única de uvas ofrece unos vinos con solera y con puntos de rebeldía muy interesantes.

La mejor forma de conocer los vinos Dominio de Manciles es acercarse hasta Bodegas Arlanza, tan sólo situada a 35 Km. de Burgos. En sus instalaciones se puede ver el proceso de recepción de la uva, elaboración y crianza de los vinos para finalizar en la sala de cata explicando las diferentes fases: visual, olfativa y gustativa de cada vino. Las visitas guiadas y catas comentadas se pueden realizar de lunes a sábados a las 12:00 y a las 18:00, también en otros horarios según reserva.

**HORARIO DE APERTURA, ATENCIÓN Y VENTA AL PÚBLICO:**  
Lunes a Viernes: 9:00-14:00/ 16:00-19:00.  
Sábados: 10:00-13:00.



FICHAS DE CATA DE LOS VINOS



**Dominio de Manciles Vino Blanco:** Color amarillo paja con tonalidades doradas. En nariz, intensidad media recuerdo de las variedades y la cuidadosa elaboración, con aromas balsámicos y afrutados. En boca, vino ligero pero persistente con acidez notable.



**Dominio de Manciles Rosado.** Color rosa intenso con tonos picota y reflejos salmón. Potente en nariz donde se aprecian aromas de frutos rojos. Resulta fresco, frutoso, graso con ligera punta picante por el carbónico que conserva, de final intenso y largo retrogusto.



**Dominio de Manciles Tinto Joven:** Color rojo rubí con reflejos púrpura. En nariz, fino y complejo, rico en matices frutales donde destacan los recuerdos a frutos negros. En boca, sabroso, complejo, magro, con taninos dulces bien fundidos con la fruta. Final fresco y retrogusto complejo y largo.



**Dominio de Manciles Tinto Barrica:** Color rojo rubí con ribetes morados. En nariz, aromas con recuerdos a maceración, frutas maduras silvestres. Aparece madera con tonos especiados y ligero toque ahumado. En boca, carnoso con ligera dulcedumbre, muy sabroso. Recuerdo de madera.



**Dominio de Manciles Crianza:** Rojo cereza intenso con ribete violeta. Aroma potente, rico en expresión frutal. Potente en boca con recuerdos de fruta y taninos grasos bien fundidos, final sabroso con evocaciones al terruño. Retronasal muy marcado.



**Dominio de Manciles Reserva:** Color de capa media alta con tonos ocre y pequeños ribetes violáceos. Aromas a crianza larga. Entrada en boca suave con largo final, sabores persistentes bien ensamblados de taninos grasos. Postgusto potente y agradable.

