

# 1890 MANZANOS 1890 MANZANOS ROSÉ D.O.Ca RIOJA



## VISUAL / VISUAL

Pale peach colour.  
*Melocotón, pálido.*



## NOSE / OLFATO

Fresh red fruit, grapefruit and flowery aromas of high intensity and a spicy touch.  
*Recuerdos de fruta roja fresca, aromas florales y pomelo, de intensidad alta y toques especiados.*



## TASTE / GUSTO

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.  
*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.*



## PAIRING / MARIDAJE

Ideal with appetizers, fatty fish, and sushi.  
*ideal con aperitivos, pescados grasos y sushi.*



## TERROIR / VIÑEDO

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 on the qualities of the special Grenache and wanted to capture its expressivity in a fine red wine, with structure and the aromas that only this Grenache unfolds. After some years trying to achieve 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 while 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 on a slope 700 metres high, and the magic happened. Now he had achieved to unfold the magnificence and broad aroma of El Jubero.

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 sí había conseguido desplegar la grandiosidad y la amplitud aromática de El Jubero.

## WINE MAKING / VINIFICACIÓN

Our Grenache has been oak fermented for three months to achieve the structure and volume that we were looking for without a wood taste. We wanted to achieve a round volume but without the influence of wood in the aroma, preserving the aromatic splendor of the Grenache and avoiding oak nuances on the palate. We pressed the grapes and macerated them with the pulp for two days, then cleared the must and fermented it in a vat. We divided the wine into two parts. The first part was aged in second and third-month French oak, while the second part was aged in concrete vats.

*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 desfogado 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.*

## VARIETIES / VARIEDADES

Garnacha -Tempranillo Blanco

## AGEIN / CRIANZA

Aging in French oak barrels  
*Envejecimiento en barrica francesa.*

