

# 1890

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



### VISUAL / VISUAL

Red cherry color with high intensity.  
*Color rojo cereza picota con alta intensidad.*



### NOSE / OLFATO

Black fruit, spice, incense, and blackberries jam aromas predominate while the background aroma is a mix of eucalyptus, mineral and herbs scents.  
*Predomina la fruta negra, especia, incienso, la mermelada de moras, en segundo plano eucalipto, mineral y con hierbas aromáticas.*



### TASTE / GUSTO

In the palate is intense, silky, with an elegant and present tannin and it boasts a long aftertaste. Magnificent evolution in bottle.  
*En boca es intenso, sedoso, largo, con el tanino presente y elegante. Magnífica evolución en botella.*



### PAIRING / MARIDAJE

Cured cheeses, grilled meats, game and traditional stews.  
*Cured cheeses, grilled meats, game and traditional stews.*



## TERROIR / VIÑEDO

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.

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 recoge a mano en cajas de 12 kg. .

## WINE MAKING / VINIFICACIÓN

As for the fermentation, gentle pump-overs and punch-downs are carried out during the process. In addition, a part of the grape is also fermented in open 500-liter French barrels with punching and then it has been pressed to put it in the barrel for the time that each batch has been.

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

## VARIETIES / VARIEDADES

Graciano

## AGEIN / CRIANZA

New and second year French oak barrels.  
*Barrica de roble francés nueva y de segundo año.*

