

1890 MANZANOS

Viñedo Singular 2019 D.O.Ca RIOJA



VISUAL / VISUAL

Attractive and intense cherry colour with garnet notes.
Atractivo e intenso color a cereza con notas granates.



NOSE / OLFATO

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.

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.



TASTE / GUSTO

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 grenache typical of our terroir.

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.



PAIRING / MARIDAJE

Cured cheeses, grilled meats, hunting meat and traditional stews.
Quesos curados, carnes a la brasa, caza y guisos tradicionales.

TERROIR / VIÑEDO

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, 1890 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.

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 1890 Manzanos, Viñedo Singular. Suelo franco-arcilloso, 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.

WINE MAKING / VINIFICACIÓN

Handpicked in boxes of 12 kg with a first selection of grapes in the vineyard and a second selection on the table before entering the deposit. Fermentation at a controlled temperature of 24°C in small open tanks to obtain a more varietal, herbal, and fresh aroma, with a more elegant and round mouthfeel. We add 10% of whole grapes because it is a more Atlantic vintage than others. Pre-fermentation maceration periods of 3 days at 8 °C without moving or pumping over the grape juice. After those days of pre-fermentation, the fermentation begins, which takes about 13 days with two punches a day (morning and afternoon) and a gentle pumping over at noon. No commercial yeasts, enzymes, or tannins are used, only the acidity is corrected if necessary. After fermentation, post-fermentation maceration period of 6 days, watering the hat once a day. Pressing and blending of yolk wine with the first fraction of the press. Malolactic fermentation takes place in French, American, and Romanian oak barrels of 225 l, 300 l, and 500 liters: 10% new, 50% third use, and 40% fourth use. Later, it rests for 10 months in the same barrels and a final 15 months in a concrete tank to continue its evolution. We aim 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.

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. Temperatura máxima de fermentación 24 grados para obtener un aroma más fresco, varietal y herbal y una boca más elegante y redonda. Tres días de maceración prefermentativa a 8 grados sin mover ni remontar el mosto. A partir de entonces se le quita el frío y se empieza a hacer dos bazuqueos diarios (mañana y tarde) y un suave remontado a medio día. No se utilizan levaduras comerciales, enzimas o taninos. Solo se corrige la acidez si es necesario. Aporte al depósito de un 10% de uva entera por ser añada más mediterránea. Tiempo de maceración total:

*· 3 días de maceración prefermentativa sin remontados
· 13 días de fermentación con dos bazuqueos y un remontado diario
· 6 días de maceración post fermentativa solo regando el sombrero una vez al día*

Presado y mezcla de vino yema con la primera fracción de prensa. Maloláctica en barricas de roble francés americano y rumano de 225, 300 y 500 litros. 10% nueva, 50% tercer uso y 40% cuarto uso.

VARIETIES / VARIEDADES

Garnacha.

AGEIN / CRIANZA

10 months, 100 % french oak barrel, light toast.
10 meses en las mismas baricas 15 meses en depósito de hormigon Resto en botella.

