

1890 MANZANOS

Viñedo Singular 2021



Visual / Visual

Attractive and intense cherry colour with garnet notes. *Atractivo e intenso color 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 a fruta roja, fruta 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.*



Varieties / Variedades

Garnacha.



Ageing / Crianza

10 months in French oak barrels, 15 months in concrete tanks and the rest in bottle. *10 meses en barricas de roble francés, 15 meses en depósito de hormigón y resto en botella.*

DOCa Rioja

VINEYARDS

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.

VIÑEDOS

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 hectáreas de extensión situado sobre una ladera a 420 metros de altitud con orientación Este con 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 "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. 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.



MANZANOS

1890 MANZANOS

Viñedo Singular 2021



DOCa Rioja

WINEMAKING

Manual harvest in 12 kg boxes with a first selection of clusters in the vineyard and a second selection in the winery on the table before entering the tank. Maximum fermentation temperature of 24 °C to obtain a fresher, more varietal and herbal aroma and thus achieve a more elegant and rounder mouthfeel. 3 days of pre-fermentation maceration at 8 °C without moving or pumping over the must. From then on, the cold is suppressed and the daily punch-down process begins with one in the morning and one in the afternoon, plus a gentle pumping-over at midday. No commercial yeasts, enzymes or tannins are used. Special attention is paid to the development of the correct acidity of this wine during the process. The grapes were added to the tank with 10% of whole grapes as it is a more Mediterranean vintage. Total maceration time: 3 days of pre-fermentative maceration without pumping over. 13 days of fermentation with two punch-downs and a daily pumping-over. 6 days of post-fermentation maceration with only the cap being watered once a day. Pressing and blending of the yolk wine with the first press fraction. Malolactic fermentation in French oak barrels.

ELABORACIÓN

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 de 24 °C para obtener un aroma más fresco, varietal y herbal y conseguir así una expresividad en boca más elegante y redonda. 3 días de maceración prefermentativa a 8 °C sin mover ni remontar el mosto. A partir de entonces se suprime el frío y se inicia el proceso de bazuqueo diario con uno por la mañana y otro por la tarde, más un suave remontado a mediodía. No se utilizan levaduras comerciales, enzimas o taninos. Se presta especial atención al desarrollo de una correcta acidez de este vino durante el proceso. 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 regando únicamente el sombrero una vez al día. Prensado y mezcla del vino yema con la primera fracción de prensa. Maloláctica en barricas de roble francés.



MANZANOS