


# 1890


## FINCA MANZANOS


### Blanco Viñas Viejas




 **Visual / Visual**  
Bright lemon yellow color.  
Color amarillo limón brillante

 **Nose / Olfato**  
High intensity wine with notes of peach, white flowers, citrus and tropical fruits.  
Vino con intensidad alta y notas de melocotón, flor blanca, cítricos y frutas tropicales.

 **Taste / Gusto**  
The palate it is a wine with fruity and citrus notes that are accompanied by creamy and pastry notes from its time in oak, balanced acidity.  
En boca es un vino con donde combinan las notas afrutados y cítricos que se acompañan de notas cremosas y pastelería de su paso por barrica, acidez equilibradas.

 **Paring / Maridaje**  
Fresh grilled fish and seafood, shrimp with garlic or grilled squid. Pescados y mariscos frescos a la plancha, gambas al ajillo o calamares a la plancha.

 **Varieties / Variedades**  
Viura, Tempranillo Blanco.

 **Ageing / Crianza**  
4 months in French and American oak barrels.  
4 meses en barrica de roble francés y roble Americano.

DOCa Rioja

#### VINEYARDS

300 ha of vineyards are planted on clay-limestone soils at an average altitude of 400 m above sea level. With meticulous attention to detail in the vineyards, winemaker Borja Ripa knows that the secret to great wine is quality fruit. He devotes a lot of time to grape selection, ensuring precision and balance in his wines by picking at the optimum point.

#### VIÑEDOS

300 ha de viñedo están plantadas sobre suelo arcillo-calcáreo a una altura media de 400 m sobre el nivel del mar. Con una meticulosa atención a los detalles en los viñedos, el enólogo Borja Ripa sabe que el secreto de un gran vino es la fruta de calidad. Dedicar mucho tiempo a la selección de la uva, asegurando precisión y equilibrio en sus vinos al recoger en el punto óptimo

#### WINEMAKING

Bodegas Manzanos has invested in the latest technology to ensure the preservation of quality in all steps of the winemaking process. The grapes arrive at the winery the first days of September and after the initial pressing the fermentation is carried out in stainless steel tanks at controlled temperature and halfway through the fermentation is transferred to barrels to finish the alcoholic fermentation in barrels, once finished, the wine is aged for 4 months in the same barrels, with batonage of the lees twice a week.

#### ELABORACIÓN

Bodegas Manzanos ha invertido en tecnología de última generación para garantizar la conservación de la calidad en todos los pasos del proceso de elaboración del vino. La uva llega a la bodega los primeros días de septiembre y tras el prensado se inicia la fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y a mitad se pasa a barrica para terminar la fermentación alcohólica en barrica, una vez terminada se lleva a cabo durante 4 meses la crianza en las mismas barricas, con batonage de las lias 2 veces por semana.



MANZANOS