

# 1890

## FINCA MANZANOS

### Crianza



#### Visual / Visual

Intense and deep garnet red color..  
Color rojo granate, intenso y profundo.



#### Nose / Olfato

On the nose, this wine stands out for its medium-high intensity and aromas of black fruit, licorice, spice and chocolate.

En nariz este vino destaca por su intensidad media alta y por los aromas a fruta negra, regaliz y toques especiados y chocolate.



#### Taste / Gusto

In the mouth it is a round, structured wine with a pleasant fruity touch.

En boca es un vino redondo, estructurado y con un agradable toque frutal.



#### Paring / Maridaje

Perfect with red meats, pork, grilled vegetables and cured cheeses.

Perfecto con carnes rojas, cerdo, verduras a la brasa y quesos curados.



#### Varieties / Variedades

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo.



#### Ageing / Crianza

18 months in French oak barrels and 6 months of refinement in the bottle..

18 meses en barrica de roble francés y 6 meses de afinamiento en botella..

DOCa Rioja

#### VINEYARDS

This wine is a blend of the 3 Riojan varieties: Tempranillo, Garnacha and Mazuelo planted in estates with good exposure and soils between calcareous clay and ferrous.

#### VIÑEDOS

Este vino es el coupage de las 3 variedades riojanas : tempranillo garnacha y mazuelo plantadas en fincas con buena exposicion y suelos entre arcillo calcareos y ferrosos.

#### WINEMAKING

Grapes selected for their balance between freshness, structure and ripeness. Manual harvest in pallet and trailer, alcoholic fermentation in stainless steel tank with 18 days of fermentation and 4 daily manual pumping over. Malolactic fermentation in concrete tanks and subsequent aging in barrels for a period of 12-18 months, after which the wine is transferred to concrete tanks for final blending.

#### ELABORACIÓN

Uva seleccionada por su equilibrio entre frescor estructura y madurez. Vendimia manual en palot y remolque, Fermenacion alcoholica en deposito de acero inoxidable con 18 dias de fermentacion y 4 remontados manuales diarios. Malolactica en deposito de hormigon y posterior crianza en barrica durante un periodo de 12-18 meses, tras los cuales el vino para a deposito de hormigon para hacer el ensamblaje final.



**MANZANOS**