

1890

FNCA MANZANOS

Garnacha



Visual / Visual

Strawberry red of medium intensity, clean and bright.

Rojo fresa de intensidad media, limpio y brillante.



Nose / Olfato

The nose is notable for its aromas of black fruit, ripe fruit, violets and certain notes of vanilla and chocolate from its time in oak barrels.

En nariz destaca por su aroma a fruta negra, fruta madura, violetas y ciertas notas a vainilla y chocolate que provienen de su estancia en barrica.



Taste / Gusto

The palate is structured, round and friendly.

En boca es un vino estructurado, redondo y amable.



Paring / Maridaje

Duck magret, cured cheeses and cured meats.

Magret de pato, quesos curados y cecinas.



Varieties / Variedades

Garnacha.



Ageing / Crianza

4-6 months in oak barrels.

4-6 meses en barricas de roble.

VINEYARDS

Grapes from ferrous clay soils from different areas of Rioja del Reyno.

VIÑEDOS

Uva procedente de suelos arcillo ferrosos de diferentes zonas de Rioja del Reyno.

WINEMAKING

For the elaboration of this wine, we choose the harvest dates according to the optimum ripening point of the variety in each plot. Manual harvesting aimed at a better treatment of our clusters. Fermentation in stainless steel tanks, 16 days of maceration and 3-4 daily manual pumping over. Malolactic fermentation in concrete and a part in barrels.

ELABORACIÓN

Para la elaboración de este vino, elegimos las fechas de vendimia en función del punto óptimo de maduración de la variedad en cada parcela. Vendimia manual encaminada a un mejor trato de nuestros racimos. Fermentación en depósitos de acero inoxidable, 16 días de maceración y 3-4 remontados suaves manuales diarios. Fermentación maloláctica en hormigón y una parte en barrica.

DOCa Rioja



MANZANOS