

1890

FINCA MANZANOS

Graciano



Visual / Visual

Cherry red color, intense and bright.

Color rojo picota, intenso y brillante.



Nose / Olfato

The nose is a wine with a great diversity of nuances and a correct assembly of black fruit, ripe fruit along with vanilla notes from the barrel.

En nariz es un vino con una gran diversidad de matices y un correcto ensamblaje de fruta negra, fruta madura junto con las notas de vainilla provenientes de la barrica.



Taste / Gusto

On the palate there is a perfect balance between freshness and acidity, ripe tannins and oak notes.
En boca hay un perfecto equilibrio entre el frescor y la acidez, los taninos maduros y las notas provenientes de la madera.



Paring / Maridaje

Perfect pairing with game meat, cured cheese and barbecue.

Perfecto maridaje con carne de caza, queso curado y barbacoa.



Varieties / Variedades

Graciano.



Ageing / Crianza

4-6 months in oak barrels.
4-6 meses en barricas de roble.

DOCa Rioja

VINEYARDS

Selection of different graciano vineyards in Azagra and San Adrian where the conditions for cultivation are optimal because there are more hours of sunshine per year, being this a long cycle variety, which allows to obtain an optimal maturity year after year.

VIÑEDOS

Selección de diferentes viñedos de graciano de Azagra y San Adrian donde las condiciones para el cultivo son óptimas porque se da el mayor número de horas del sol al año, siendo esta una variedad de ciclo largo, que permite obtener una madurez óptima año tras año.

WINEMAKING

For the elaboration of this wine, we choose the harvest dates according to the optimum ripening point of the variety in each plot. The grapes are harvested by hand to ensure the best treatment of our clusters. Fermentation in stainless steel tanks, 20 days of maceration and 4-5 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, 20 días de maceración y 4-5 remontados suaves manuales diarios. Fermentación maloláctica en hormigón y una parte en barrica.



MANZANOS