

# 1890

# FINCA MANZANOS

## Gran Reserva



### Visual / Visual

Clean and bright brick red color.  
Color rojo teja limpio y brillante.



### Nose / Olfato

This wine stands out for its elegant nose, of medium intensity and with notes of raisins, ripe fruit, licorice, spices, cocoa and coffee.  
Este vino destaca por su nariz elegante, de intensidad media y con unas notas a fruta pasa, fruta madura, regaliz, especias, cacao y café.



### Taste / Gusto

The palate is full, full and with highly polymerized tannins that give it a silky sensation.  
En boca es un vino lleno, pleno y con taninos altamente polimerizados que le dan sensación de sedosidad.



### Paring / Maridaje

Recommended with meats and fish not too spicy and desserts with chocolate. Ideal as an after-dinner drink.  
Recomendado con carnes y pescados no demasiado especiados y postres con chocolate. Ideal como copa de sobremesa



### Varieties / Variedades

Tempranillo, Garnacha, Graciano.



### Ageing / Crianza

36 months in 70% French barrels  
30% American barrels. In bottle minimum 3 years.  
36 meses en 70% barrica francesa  
30% barrica americana. En botella mínimo 3 años.

DOCa Rioja

### VINEYARDS

Exclusive selection of vineyards of Rioja del Reyno in the areas of Azagra, San Adrian of graciano, garnacha and tempranillo varieties. Calcareous clay soil.

### VIÑEDOS

Selección exclusiva de viñedos de Rioja del Reyno en las zonas de Azagra, San Adrian de las variedades graciano, garnacha y tempranillo. Suelo arcillo calcáreo.

### WINEMAKING

The harvest is carried out throughout the entire period, starting in early September and ending in early October. Harvest at the optimum moment for each variety, vinification separately in tank and after finishing, transfer to barrel to carry out, first the malolactic fermentation and subsequent aging, once elapsed racking to concrete tank where the assembly takes place. After bottling, the wine rests in the bottle for a few months before being put on the market.

### ELABORACIÓN

La vendimia se lleva a cabo a lo largo de todo el periodo, empezando a principios de septiembre y terminando a principios de octubre. Vendimia en el momento óptimo de cada variedad, vinificación por separado en depósito y tras terminar paso a barrica para llevar cabo, primero la fermentación maloláctica y la posterior crianza, una vez transcurrida trasiego a depósito de hormigón donde tiene lugar el ensamblaje. Y tras el embotellado descanso en botella durante unos meses antes de salir al mercado.



**MANZANOS**