


1890


FINCA MANZANOS


Reserva




 **Visual / Visual**
Intense red color with tarnished hues.
Color rojo intenso con matices ateados.

 **Nose / Olfato**
The nose is intense, elegant, with ripe fruit, notes of underbrush and aromas of spices, cream and vanilla from barrel aging.
En nariz es un vino intenso, elegante, con fruta madura, notas de sotobosque y donde destacan sus aromas a especiados, crema y vainilla de su crianza en barrica.

 **Taste / Gusto**
Full-bodied, highlighting nuances of red cherry, plum, blackberry and cranberry that combine with aromas of tobacco, brioche, ground coffee, caramel, cedar and cinnamon blossom.
De gran amplitud, destacando los matices de cereza roja, ciruela, zarzamora y arándano rojo que combinan con los aromas de tabaco, brioche, café molido, caramelo, cedro y flor de canela.

 **Paring / Maridaje**
Turkey, pork, grilled vegetables, and spicy dishes.
Pavo, cerdo, verduras a la brasa, y platos picantes.

 **Varieties / Variedades**
Tempranillo, Garnacha, Graciano.

 **Ageing / Crianza**
24 months in new American oak barrels, 2nd and 3rd year. 18 months of aging in bottle.
24 meses en barrica de roble americano nueva, de 2º y 3º año. 18 meses de envejecimiento en botella.

DOCa Rioja

VINEYARDS

Uvas procedentes de viñedos de Rioja oriental con influencia climática mediterránea. Resultado del ensamblaje de las 3 variedades de Rioja: Tempranillo, Garnacha y Graciano, con diferentes suelos y altitudes que oscilan entre los 300 y 500 metros. La combinación de variedad, suelo y altitud en el ensamblaje preciso, se dan en este vino en la combinación perfecta.

VIÑEDOS

Uva procedente de viñedos de La Rioja oriental con influencia climática mediterránea. Resultado de la mezcla de las 3 variedades de Rioja: Tempranillo, Garnacha y Graciano, con diferentes suelos y altitudes que varían entre los 300 y 500 metros. La combinación de variedad, suelo y altitud en el preciso ensamblaje, se dan en este vino en la combinación perfecta.

WINEMAKING

Being a blend of 3 varieties with different vegetative cycles, the harvest is carried out throughout the period beginning in early September and ending in early October. Harvest at the optimum moment for each variety, vinification separately in tanks and after finishing, transfer to barrels to carry out the malolactic fermentation and subsequent aging. Once the malolactic fermentation is completed, the wine is transferred to a concrete tank for blending. After bottling, it rests in the bottle for a few months before being released to the market.

ELABORACIÓN

Al ser una mezcla de 3 variedades con diferentes ciclos vegetativos, hace que la vendimia se lleve a cabo a lo largo de todo el periodo comenzando a principios de septiembre y finalizando 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. Tras el embotellado, descanso en botella durante unos meses antes de salir al mercado.



MANZANOS