

# 1890

## FINCA MANZANOS

### Rosé

#### VINEYARDS

For the elaboration of this rosé, the best grapes from our own vineyards located in different areas of the DOCa Rioja are chosen each year. For the Garnacha variety, the vineyards of the Rioja Oriental are chosen and for the Tempranillo variety, the vineyards of the Rioja Alta.

#### VIÑEDOS

Para la elaboración de este rosado, se eligen cada año las mejores uvas procedentes de viñedos propios ubicados en diferentes zonas de la DOCa Rioja, para la garnacha se eligen los viñedos de Rioja Oriental y para la variedad tempranillo, los viñedos de la Rioja Alta.

#### WINEMAKING

Each variety is harvested at its optimum moment. This rosé is made by the traditional method of gravity bleeding. Once bled, the wine is transferred to stainless steel tanks where the alcoholic fermentation takes place at a temperature not exceeding 15°C to respect the aromas of the wine. Once the alcoholic fermentation is finished, the wine is transferred to another tank to carry out a maceration with the fine lees for a minimum of one month.

#### ELABORACIÓN

Vedimia de cada variedad en su momento óptimo. Este rosado se elabora por el método tradicional de sangrado por gravedad. Una vez sangrado se transfiere a depósitos de acero inoxidable dónde se lleva a cabo la fermentación alcohólica a temperatura no superior a 15°C para respetar los aromas del vino. Una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino se transfiere a otro depósito para llevar a cabo una maceración con las lias finas durante el mínimo de un mes.



#### Visual / Visual

Pale pink, clean and bright.  
Color rosa pálido, limpio y brillante.



#### Nose / Olfato

Aroma of medium intensity where red fruit, strawberry and raspberry stand out with a small touch of white flower.

Aroma de intensidad media donde destacan la fruta roja, fresa y frambuesa con un pequeño toque de flor blanca.



#### Taste / Gusto

The palate is fresh, with balanced acidity and aftertaste of gumdrops, strawberry lollipops and white flowers.

En boca es un vino fresco, con acidez equilibrada y retronasal de gominola, piruleta de fresa y flor blanca.



#### Paring / Maridaje

Ideal with appetizers, oily fish and sushi.

Ideal con aperitivos, pescados grasos y sushi.



#### Varieties / Variedades

Garnacha, Tempranillo.

DOCa Rioja



**MANZANOS**