

1890

FINCA MANZANOS

Tempranillo Blanco



Visual / Visual

Lively and bright lemon colour.
Amarillo limón muy brillante.



Nose / Olfato

The nose is expressive, with fresh citrus and white flower notes on a slightly tropical background, very well integrated with elegant toasted nuances.

En nariz es un vino expresivo, con frescas notas cítricas y flores blancas sobre fondo ligeramente tropical muy bien integradas con elegantes matices tostados.



Taste / Gusto

Fresh palate, yet structured, balanced and long. Wine with great bottle ageing potential.

En boca, fresco con cierta estructura, muy equilibrado y largo. Vino con grandes cualidades para envejecer en botella.



Pairing / Maridaje

Pasta, salad and seafood.

Pasta, ensalada y mariscos.



Varieties / Variedades

Tempranillo Blanco.



Ageing / Crianza

6 months in French and American oak barrels.

6 meses barrica francesa y barrica americana.

VINEYARDS

To make this Tempranillo white wine we use grapes from our vineyard located near Ribafrecha, at an altitude of 700 meters.

VIÑEDOS

Para elaborar este tempranillo blanco utilizamos la uva de nuestro viñedo situado en las cercanías de Ribafrecha, a una altitud y 700 metros.

WINEMAKING

The grapes are harvested in the second half of September and once in the winery, alcoholic fermentation is carried out at a controlled temperature. After the harvest, the wine is transferred to barrels to carry out fermentation and once finished, batonage is carried out twice a week on lees.

ELABORACIÓN

La vendimia se lleva a cabo en la segunda mitad de septiembre y una vez en bodega, la fermentación alcohólica se lleva a cabo a temperatura controlada. Tras arrancar se pasa a barrica para llevar a cabo la fermentación en la misma y una vez terminada se realizan batonages sobre lias 2 veces por semana.

DOCa Rioja



MANZANOS