

1890

FINCA MANZANOS

Tempranillo Blanco



VINEYARDS

To make this Tempranillo Blanco 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 de 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 start, the wine is transferred to barrels to carry out fermentation in the same, and once finished, batonage on lees is carried out twice a week.

ELABORACIÓN

La vendimia se lleva a cabo en la segunda mitad de septiembre y una vez en bodega se lleva a cabo la fermentación alcohólica 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 lías 2 veces por semana.



Visual / Visual

Very bright lemon yellow. *Amarillo limón muy brillante.*



Nose / Olfato

The nose is expressive, with fresh citrus and white flower notes over 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 un fondo ligeramente tropical muy bien integrado con elegantes matices tostados.*



Taste / Gusto

In the mouth it is fresh, with a certain structure, very balanced and long. A wine with great qualities for aging in bottle. *En boca es 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 en barrica de roble francés y americano.*

DOCa Rioja



MANZANOS