

1890 MANZANOS *Rosé*

Wine making process

Our grenache has been oak fermented for three months to achieve the structure and volumen that we were looking for without a wood taste. We wanted to get a round volumen but we did not want the influence of wood in the aroma, so we could preserve the aromatic splendour of the grenache and did not get the oak nuances in the palate. We have pressed the grape and macerate with the pulp for two days, then we have cleared the must and fermented in vat and we have divided the wine in two parts. The first one has been in second and third month french oak. And the second has been in concrete vats.

Nuestra garnacha ha fermentado en barrica durante tres meses, para conseguir darle la estructura y el volumen que perseguíamos sin maderizar. Queríamos conseguir una redondez voluminosa pero que el aroma no tuviese influencia de la barrica, para que el esplendor aromático de la garnacha se mantuviese y que en boca no tuviésemos tampoco aporte de los matices del roble. Hemos prensado la uva y macerado con la pulpa durante dos días, después hemos desfangado y fermentado en depósito y hemos dividido el vino en dos partes: La primera ha estado en barrica francesa de 2 a 3 meses. La segunda parte ha seguido en depósito.

Terroir

To produce this unique Rosé 1890 Manzanos, we use grapes from our vineyards The Jubero, located near Ribafrecha at an altitude of between 1967 and 2297 ft. It is a Grenache grown in a vineyard of three foos planted twice, the first plantation is 40 years old and the second 35 years old.

Para elaborar este singular vino 1890 Manzanos Rosé utilizamos la uva de nuestro viñedo El Jubero, situado en las cercanías de Ribafrecha, en Santa Engracia, a una altitud de entre 600 y 700 metros. Se trata de una garnacha cultivada en un viñedo de tres hectáreas plantada en dos veces, la primera plantación tiene 40 años de edad y la segunda 35 años.

1890 MANZANOS ROSÉ

(0.4 US GAL LIQD) / (1,5L)
D.O.CA RIOJA (SPAIN)



Appearance / Visual

Pale peach colour.

Melocotón, pálido.

Aroma / Olfato

Fresh red fruit, grapefruit and flowery aromas of high intensity and a spicy touch.

Recuerdos de fruta roja fresca, aromas florales y pomelo, de intensidad alta y toques especiados.



Taste / Gusto

Intense, juicy, fresh, with a great mouthfeel from the first drink. Red fruit taste, with flowery notes, citrus fruit nuances and a slight mineral touch.

Intenso, jugoso, fresco, con buen volumen en boca y entrada. Fruta roja y flores con recuerdos a cítricos y un ligero toque mineral al final.



Serving temperature / Temperatura

45-50°F / 8-10°C.

Food pairings / Maridaje

Goes well with duck, pork, pasta and cheese-based salads.

Perfecto para platos de pato, cerdo, pasta y ensaladas y ensaladas acompañadas de queso.



Type of Wine / Tipo de vino

Author / Author

Varieties / Variedades

Garnacha, Tempranillo Blanco

Alcohol / Alcohol

13% vol.

Vintage / Añada

NV

Ageing / Crianza

2 months french oak barrel.

2 meses de envejecimiento en barrica francesa.



- Layers per pallet: 4
- VMF PALLET (48×40-inch)

- Cases per pallet: 48
- Cases per layer: 12

- Bottle barcode: 8421950954748
- Case barcode: 48421950954746