

# 1890 MANZANOS Rosé

D.O.C.A. RIOJA



## TERROIR

Para elaborar este singular vino 1890 Manzanos Rosé utilizamos la fruta de nuestro viñedo El Jubero, situado en las cercanías de Ribafrecha y que tiene una altitud entre 600 y 700 metros.

Se trata de una garnacha cultivada en una superficie de tres hectáreas plantada en dos veces. La primera plantación tiene 40 años de edad y la segunda 35 años.

La historia de este Rosé es anecdótica y es que surgió porque nuestro enólogo Borja Ripa apreciaba las cualidades de esta garnacha especial y quería conseguir esa expresividad en un vino tinto fino, estructurado y con los aromas que solo esta garnacha era capaz de desplegar.

Tras varios años intentándolo, Borja no conseguía reflejar la grandiosidad que él veía en la uva en un tinto. Conseguida la nariz pero no la estructura que quería.

En un trayecto en coche gritó ¡Eureka!

Se estaba fraguando la idea de este sorprendente vino que todos admiramos.

Ligeramente complementó esta garnacha de maravilloso aroma con un tempranillo blanco cultivado a 700 metros de altura y se produjo la magia. Ahora sí había conseguido desplegar la grandiosidad y la amplitud aromática de El Jubero.

## VINIFICACIÓN

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.

### TIPO DE VINO

Rosado

### ALCOHOL

13% vol.

### VARIETADES

90% Garnacha - 10% Tempranillo Blanco

### CRIANZA

Envejecimiento en barrica francesa.

## NOTAS DE CATA



### VISUAL

Melocotón, pálido.



### TEMPERATURA

8°C - 10°C



### OLFATO

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



### GUSTO

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.

## PREMIOS

- 90 puntos James Suckling 2018
- Medalla de plata Mundus Vini 2018
- 92 puntos Guía Peñín 2018
- Medalla de oro Concours Mondial Bruxelles 2018
- Medalla de plata Decanter 2018

# 1890 MANZANOS Rosé

D.O.C.A. RIOJA



## TERROIR

To elaborate this singular wine we have used the fruit of our vineyard El Jubero, located near to Ribafrecha and is 600 and 700 metres high. It is a grenache of three hectares that has been planted in two times. The first one is 40 years old and the second one is 35.

The history of this Rosé is almost an anecdote. Our oenologist Borja Ripa was very keen in the qualities of the special grenache and wanted to get that expressivity is a fine red wine, with structure and the aromas that only this grenache unfolds.

After some years trying to get it, Borja could not reflect its magnificence in a red wine. He obtained the aromas but not the structure he was looking for.

It was driving when he shouted eureka!, and this was the beginning of the idea of this surprising wine that we all admire.

He very lightly complemented this grenache with white tempranillo planted in a slope 700 metres high and the magic happened. Now he had achieved to unfold the magnificence and broad aroma of El Jubero.

## 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.

### TYPE OF WINE

Rosado

### ALCOHOL

13% vol.

### VARIETIES

90% Garnacha - 10% Tempranillo Blanco

### AGEING

2 months french oak barrel.

## DATA SHEET



### APPEARANCE

Pale peach colour.



### SERVING TEMPERATURE

8°C - 10°C



### AROMA

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



### TASTE

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.

## PREMIOS

- 90 points James Suckling 2018
- Silver medal Mundus Vini 2018
- 92 points Guía Peñín 2018
- Gold medal Concours Mondial Bruxelles 2018
- Silver Medal Decanter 2018