

1890 MANZANOS Graciano

D.O.C.A. RIOJA



TERROIR

1890 Manzanos Graciano se elabora de la uva procedente del viñedo de Graciano más viejo del mundo, que adquirimos en 2012 y que está ubicado en San Adrián a 400 metros de altura, en Rioja del Reyno. Se trata de un viñedo plantado en vaso en 1940 que cuenta con 3 has de superficie y exposición sur en una ladera sobre el valle del río Ega, localización óptima para variedades de ciclo largo como el Graciano.

A partir de este viñedo llamado El Barranco, hemos elaborado un Graciano CVC (conjunto de varias cosechas) buscando las cosechas que se complementasen para conseguir un vino único.

La primera de las cosechas que utilizamos fue la de 2012, el primer año en nuestra propiedad. Fue un año que fue especialmente cálido y seco, tuvimos dificultades para regar el viñedo por la escasez de lluvia y de los pozos de agua y además cayó granizo que hizo que perdiéramos una parte de la cosecha. Como resultado obtuvimos un Graciano de gran concentración y estructura, con un grado alcohólico muy alto y mucho color.

El segundo Graciano que hemos utilizado es el que tuvimos de la cosecha de 2014. Fue una cosecha especialmente buena para esta viña ya que pudimos esperar y recogerla antes de que empezara a llover durante días, que fue lo que hizo que los resultados generales de ese año no fuesen positivos. Sin embargo, esta viña tuvo las características que buscamos de madurez media y elegancia.

La tercera de las cosechas que utilizamos es la del 2016. Este Graciano aporta la frescura necesaria al vino para mostrar la fruta y equilibrar el vino.

En resumen, hemos utilizado tres cosechas con tres características complementarias: la primera la máxima estructura, la segunda la elegancia y la tercera la frescura. Estas tres se complementan para imprimir el carácter especial de esta creación única.

La vendimia se realiza de madrugada para poder conservar intacta la frescura de la uva. Se recoge a mano en cajas de 12 kg.

VINIFICACIÓN

En cuanto a la fermentación, se realizan suaves remontados y bazuqueos durante el proceso. Además, una parte de la uva también se fermenta en barricas francesas abiertas de 500 litros con bazuqueo y luego se ha prensado para meterlo a bodega el tiempo que ha estado cada partida.

Cosecha 2012: Este Graciano lo hemos criado en bodega durante 4 años.
Cosecha 2014: Esta la hemos criado durante dos años y medio en bodega.
Cosecha 2016: Ha pasado tres meses en depósitos de hormigón y ha estado embotellado ocho meses.

TIPO DE VINO
Vino Tinto

ALCOHOL
14% vol.

VARIEDADES
Graciano

CRIANZA
Bodega de roble francés nueva y de segundo año.

NOTAS DE CATA



VISUAL

Color rojo cereza picota con alta intensidad.



TEMPERATURA

16 °C



OLFATO

Predomina la fruta negra, especia, incienso, la mermelada de moras, en segundo plano eucalipto, mineral y con hierbas aromáticas.



GUSTO

En boca es intenso, sedoso, largo, con el tanino presente y elegante. Magnífica evolución en botella.

PREMIOS

- 91 puntos James Suckling 2018
- Medalla de oro Mundus Vini 2018
- Medalla de oro Berliner Wein Trophy 2018
- Medalla de bronce Decanter 2018

1890 MANZANOS Graciano

D.O.C.A. RIOJA



TERROIR

1890 Manzanos Graciano is elaborated using the grape of the oldest Graciano vineyard in the world, which we purchased in 2012. This vineyard is located in San Adrián, in Rioja del Reyno (the Rioja appellation area of the Kingdom of Navarra) and is 400 m. high. It was planted in bush in 1940 and it is three hectares. The vineyard is based on a slope over the river Ega facing south, which is exactly what is needed for a variety of long cycle such as Graciano grape. From this vineyard called El Barranco, we have elaborated a CVC wine, that means a blend of different vintages that complement each other to get a unique wine.

The first vintage that we used for the blend is that of 2012, the first year that we own this vineyard. It was a specially warm and dry year. Even watering the vineyard was difficult because of the lack of rain and, therefore, the shortage of water in the wells. It hailed and made us lose a great deal of grape. As a result we obtained a very concentrated Graciano with a lot of structure, with a very high alcohol level and a lot of colour.

The second Graciano that we used is that one of 2014 vintage. It was a specially good one for this vineyard because we could wait and harvest just before it started to rain. In general it was not a good year for Rioja because the rain ruined it all but we were saved. This vineyard had the characteristics that we were looking for: a good medium ripening and elegance.

The third vintage that we used is 2016. This Graciano gives the blend the necessary freshness so we can appreciate the fruit and balance the wine.

To sum up, we have used three vintages that complement each other: the first one gives the maximum structure, the second one the elegance and the third one the freshness. The three mixed together give the wine this special character that makes it unique.

The harvest is done manually and we pick the grapes in boxes of 12 kilos. We do it in the first hours of the morning so we preserve the freshness of the grape.

WINE MAKING PROCESS

Fermentation is done with smooth pumping and punching down during the process. Also, there is a part of the grape that is fermented in french oak open barrels of 500 litres with smooth punching and then the wine is pressed before introducing it in french 225 litres oak barrels to age for as long as each vintage has been.

2012 vintage: This Graciano has been in oak for four years.
2014 vintage: This vintage has been aged in oak for two years and a half.
2016 vintage: This vintage has been three months in concrete vats and has been in bottle for eight months.

TYPE OF WINE
Red wine

ALCOHOL
14% vol.

VARIETIES
Graciano

AGEING
Our barrels are first and second year french oak.

DATA SHEET

APPEARANCE
Red cherry color with high intensity.

SERVING TEMPERATURE
16 °C

AROMA
Black fruit, spice, incense, and blackberries jam aromas predominate while the background aroma is a mix of eucalyptus, mineral and herbs scents.

TASTE
In the palate is intense, silky, with an elegant and present tannin and it boasts a long aftertaste. Magnificent evolution in bottle.

PREMIOS

- 91 points James Suckling 2018
- Gold medal Mundus Vini 2018
- Gold medal Berliner Wein Trophy 2018
- Bronze medal Decanter 2018