

1890 MANZANOS *Rosé*

MANZANOS ROSÉ

D.O.C LA RIOJA



VARIEDAD

Garnacha y Tempranillo Blanco



ELABORACIÓN

Garnacha cultivada en una superficie de tres hectáreas plantada en dos veces.

Fermentado en barrica durante tres meses, para conseguir darle la estructura y el volumen deseado sin maderizar.

El prensado de la uva y el macerado con la pulpa se realizan durante dos días, después se desfanga y fermenta en depósito y se divide el vino en dos partes:

La primera ha estado en barrica francesa de 2 a 3 meses. La segunda parte ha seguido en depósito.



CRIANZA

Fermentado en barrica de 2 a 3 meses



NOTA DE CATA

Color melocotón pálido.

En nariz, recuerdos de fruta roja fresca, aromas florales y pomelo, de intensidad alta y toques especiados.

En boca, 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.