



FINCAS DE GANUZA 2012

Tipo de vino: Tinto Reserva

D.O.Ca: Rioja

Variedades: 90% Tempranillo, 10% Graciano

Grado alcohólico: 14 %

Crianza: 24 meses barrica nueva: 95 % roble francés
5% americano

Número de botellas: 16.500

Elaboración: Vendimia manual en cajas de 12 kg de uva procedente de viñedos con edad de entre 25 y 40 años. Temperatura controlada previa a la fermentación en cámaras frigoríficas especialmente diseñadas para ello durante un periodo de 24 horas (4-6 grados). Selección de uva en mesa y separación de hombros y puntas. Este vino se elabora a partir de los hombros despallados. Fermentación en tanques pequeños de acero inoxidable y tinas de roble francés de 7000

Vista: rojo cereza intenso, con ribete morado, limpio y brillante.

Nariz: intensa, compleja y elegante. Encontramos recuerdo de frutos rojos silvestres, lácteos, confitura y finas notas minerales, todo con finas maderas que envuelven al conjunto.

Boca: amplia, de estructura fina, sedosa y persistente. Acidez fina que presta frescor al vino.



Remírez de Ganuza