



FINCAS DE GANUZA 2011

Tipo de vino: Tinto Reserva

D.O.Ca: Rioja

Variedades: 90% Tempranillo, 10% Graciano

Grado alcohólico: 15 %

Crianza: 24 meses barrica nueva 75 % roble francés,
25% roble americano

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 litros.



Remírez de Ganuza