

MARÍA REMÍREZ DE GANUZA RESERVA ESPECIAL.



Añada: **2006**

Clase de vino: **tinto reserva**

Zona: **D.O.Ca Rioja**

Variedades de uva: **93% tempranillo, 7% graciano**

Altitud aproximada de los viñedos: **550 metros**

Tipo de suelo: **Arcillo-calcáreo**

Tiempo en bodega: **26 meses**

Fecha de embotellado: **Abril de 2009**

Grado alcohólico: **14,5%**

Número botellas producidas: **2.000**

Tipo de botella: **Bordelesa troncocónica. Color Antique**

Elaboración: **Recolección manual de uva procedente de viñedos de una edad media de 60 años en cajas de 12 kg y temperatura controlada previa a la fermentación en cámaras frigoríficas especialmente diseñadas por un periodo de 24 horas (4 - 6 grados); selección de uva en mesa; hombros de racimo despallado. Fermentación alcohólica en tina de roble francés. Maloláctica en bodega nueva.**