



ERRE PUNTO tinto

Añada:	2016
Tipo de vino:	tinto
Zona:	D.O.C. Rioja
Varietades de uva:	88% Tempranillo, 5% Garnacha, 7% Viura y malvasía
Grado alcohólico:	13.00%
Número de botellas:	25000
Elaboración:	Vendimia manual en cajas de 12 kg de uva procedente de viñedos de 60 años de edad media. Temperatura controlada previa a la fermentación en cámaras frigoríficas, especialmente diseñadas para ello, durante 24 horas (4-6 grados). Selección de uva en mesa y separación de hombros y puntas. Este vino se elabora a partir de las puntas por el método de maceración carbónica.
Color:	picota violáceo de capa alta
Nariz:	intensa y fina con notas florales, lilas, caramelo de violetas aromas de bayas silvestres, crema de fresas y moras
Boca:	golosa y carnosa. Frutal, sensaciones de moras, grosellas, flores azules, lácteos y toques de regaliz.

Bodegas Remírez de Ganuza

Constitución 1 - 01307 Samaniego (Álava). Spain
T. +34 945 609 022 - Fax +34 945 623 335
e-mail: fernando@remirezdeganuz.com
www.remirezdeganuz.com