



Remírez de Ganuza

Añada:	2009
Tipo de vino:	Tinto Reserva
Región:	D.O.C. Rioja
Varietades de uva:	90% Tempranillo, 5% Graciano, 5% pieles de Viura y Malvasía
Grado alcohólico:	14,50%
Crianza:	26 meses en barricas nuevas de roble 95% francés y 5% americano.
Número de botellas:	60.000
Elaboración:	Vendimia manual en cajas de 12 kg de uva procedente de viñedos con edad de 60 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 7.000 litros. Fermentación maloláctica en barrica nueva.

Bodegas Remírez de Ganuza

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