



# Trasnocho

<b>Añada:</b>	2011
<b>Clase de vino:</b>	Tinto Reserva
<b>Zona:</b>	D.O.C. Rioja
<b>Variedades de uva:</b>	90% tempranillo, 5% graciano and 5% viura y malvasía
<b>Grado alcohólico:</b>	15%
<b>Crianza:</b>	21 meses en barricas nuevas de roble: 95% Francés, 5% Americano
<b>Número de botellas:</b>	12.000

**Elaboración:** Recolección manual de uva proveniente de viñedos con una edad media de 60 años y bajos rendimientos en cajas de 12 kg. 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 despalillados. Fermentación en tanques pequeños de acero inoxidable y tinas de roble francés de 7000 litros. Vino obtenido mediante un sistema de extracción sin oxidación ni fricción mediante una bolsa de membrana llena de agua (sistema desarrollado en la propia bodega).

**Nota de Cata:** Color rojo picota de capa alta, oscura y densa. Mucha intensidad aromática, profunda y cremosa con predominancia de frutas negras. Excelente estructura con taninos dulces y finos.

## 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