



## VIÑA COQUETA

<b>Añada:</b>	2008
<b>Tipo de vino:</b>	Tinto Reserva
<b>Zona:</b>	D.O.C. Rioja
<b>Variedades de uva:</b>	90% Tempranillo, 10% Graciano
<b>Grado alcohólico:</b>	14,50%
<b>Crianza:</b>	26 meses barricas nuevas de roble 85% francés, 15% americano
<b>Número de botellas:</b>	18.100
<b>Elaboración:</b>	Recolección manual en cajas de 12kg de uva procedente de un viñedo llamado Coqueta. Previo a la fermentación las uvas permanecen, a temperatura controlada (4-6 grados) durante 24 horas, en una cámara frigorífica especialmente diseñada para esto. Minuciosa selección de la uva en mesa y separación de los hombros y las puntas del racimo, utilizando para elaborar este vino exclusivamente los hombros despalillados, las puntas se destinan a maceración carbónica. 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@remirezdeganuzas.com  
www.remirezdeganuzas.com