



Remírez de Ganuza

Añada:	2006
Tipo de vino:	Tinto reserva
Zona:	D.O.C. Rioja
Varietades de uva:	90% Tempranillo, 5% Graciano, 5% Piel de uva y malvasía
Grado alcohólico:	14,50%
Crianza:	24 meses en barricas de roble nuevas. 80%frances, 20%americano
Número de botellas:	80.000
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 despalillados. Fermentación en tanques pequeños de acero inoxidable y tinas de roble francés de 7000 litros. Fermentación maloláctica en barrica nueva.
Color:	Rojo cereza brillante, capa alta con destellos rubí en el ribete. Lágrima fina e intensa de caída lenta que nos tiñe suavemente la copa.
Nariz:	Aroma intenso, penetrante y complejo. Potentes aromas a fruta negra madura con un fondo de especias dulces, balsámicos y ahumados. Se percibe un roble cremoso y envolvente muy integrado con el conjunto.
Boca:	Se presenta potente, sabroso y carnoso. Tiene una entrada suave de tacto aterciopelado y un buen equilibrio entre fruta y crianza. Final con muchos recuerdos aromáticos, desde frutas negras hasta finas notas balsámicas pasando por tostados y cacao

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