



# Remírez de Ganuza

## GRAN RESERVA 2012



### TINTO GRAN RESERVA | **DOCa Rioja**

Grado alcohólico | **14,5%**.

**90% tempranillo**, 8% graciano, 2% pieles de viura y malvasía.

**38 meses** en barrica nueva de roble francés (88%) y americano (12%).

**Viñedos** | Ubicados en distintas localidades en la zona de Sierra Cantabria, con una edad media de **60 años**.

**Producción** | 237 magnums; 6.460 botellas de 0,75 l.

Embotellado | **Abril 2016**.

### **ELABORACIÓN**

Vendimia manual en cajas de 12 kg de uva procedente de viñedos de 60 años de antigüedad media, y ubicados en las estribaciones de Sierra Cantabria.

Temperatura controlada de los racimos previa a la fermentación, en cámaras frigoríficas especialmente diseñadas para ello, durante un periodo de 24 horas a 4-6 °C.

Selección de uva en mesa y separación de hombros y puntas de cada racimo de tempranillo. Este vino se elabora a partir de estos hombros despallados.

Fermentación en tanques pequeños de acero inoxidable y tinas de roble francés de 7000 litros. Fermentación maloláctica en barrica.

El vino ha madurado durante 38 meses en barricas nuevas de roble.



# Remírez de Ganuza

## GRAN RESERVA 2012



### TINTO GRAN RESERVA | **DOCa Rioja**

Alcohol content | **14,5%**.

**90% Tempranillo**, 8% Graciano, 2% Viura & Malvasía skins.

**38 months in new oak 225-litre barrels** (88% French, 12% American).

Sourced from | Selected parcels in the foothills of **Sierra Cantabria**.

Average age of vineyard | **More than 60 years old**.

**Production** | 237 magnums, 6.460 bottles.

Bottled | **April 2016**.

### **ELABORATION**

During manual harvest, bunches are transported in 12 kg boxes to temperature-regulated cooling chambers and stored for 24 hours before fermentation.

The grapes are then manually selected on a sorting table. Each cluster is separated in shoulders and tips. This wine is made from destemmed Tempranillo shoulders.

The fermentation is performed in 7000-litre French oak vats, stainless steel and concrete tanks of various capacities and shapes.

Malolactic fermentation is performed in oak barrels.

Wine has been aged in 225-litre oak barrels for 38 months.