Remírez de Ganuza

TRASNOCHO 2016

TINTO RESERVA | DOCa Rioja

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

89% Tempranillo, 9% Graciano, 2% Viura & Malvasía skins.

20 months in new French oak barrels.

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

Production | **8.892 bottles** and 202 magnums.

Bottled | **September 2018.**

ELABORATION

Grapes sourced from vineyards with an average age of 60 years and low yields.

Through manual harvest, bunches are transported in 12-kg boxes to thermo regulated cooling chambers (at 4C° - 6C°) and stored for 24 hours before fermentation.

Grapes are manually selected on a sorting table, and each cluster is separated in shoulders and tips. This wine is made from destemmed Tempranillo shoulders.

The wine is obtained through an extraction system without oxidation or friction thanks to a ballon filled with water - a system developed and patented by the winery.

Fermentation is performed in small stainless steel deposits. Malolactic fermentation is performed in barrels.

The wine has aged for 20 months in 225-litre new French oak barrels.

Remírez de Ganuza

TRASNOCHO 2016

TINTO RESERVA | DOCa Rioja

Grado alcohólico | **14,5%.**

89% tempranillo, 9% graciano, 2% pieles de viura y malvasía (uva blanca).

20 meses en barrica nueva de roble francés.

Viñedos | Ubicados en distintas localidades en la zona de **Sierra Cantabria.**

Producción | **8.892 botellas** y 202 magnums.

Embotellado | **Septiembre 2018.**

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 ºC.

Selección de uva en mesa y separación de hombros y puntas. Este vino se elabora a partir de los hombros despalillados.

Este vino se ha obtenido mediante un sistema de extracción sin oxidación ni fricción gracias a una membrana llena de agua - sistema desarrollado y patentado por la propia bodega.

Fermentación en tanques pequeños de acero inoxidable. Fermentación maloláctica en barrica.

Crianza durante 20 meses en barricas nuevas de roble francés de 225 l .