



Remírez de Ganuza

S A M A N I E G O



RESERVA 2015

TINTO RESERVA | **DOCa Rioja**

Grado alcohólico | **15%**.

88% Tempranillo, 10% graciano, 2% pieles de viura y malvasía.

27 meses de crianza en barricas de roble de 225 l. | 74% roble francés, 26% roble americano | 60% barricas nuevas, 40% barricas de segundo uso.

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

Embotellado | **Julio 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 °C.

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

Fermentación en tanques de acero inoxidable y depósitos de hormigón de distintas capacidades y formas. Fermentación maloláctica en barrica.

Maduración del vino durante 27 meses en barricas de roble de 225 litros.



Remírez de Ganuza

S A M A N I E G O



RESERVA 2015

TINTO RESERVA | **DOCa Rioja**

Alcohol content | **15%**.

88% Tempranillo, 10% Graciano, 2% Viura & Malvasía skins.

27 months in 225-liter oak barrels - French (74%) and American (26%) oak | 60% new, 40% second use.

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

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

Bottled | **July 2018**.

ELABORATION

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

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

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 stainless steel deposits and concrete tanks of different capacities and shapes. Malolactic fermentation is performed in barrel.

The wine has aged for 27 months in 225-litre oak barrels.