

REMÍREZ  
de GANUZA

# Remírez de Ganuza

S A M A N I E G O



## RESERVA 2016

TINTO RESERVA | **DOCa Rioja**

Grado alcohólico | **14,5%**.

**89% Tempranillo**, 9% Graciano, 3% Mazuelo.

**26 meses** de crianza en barricas de roble de 225 l. |  
20% roble americano, 80% roble francés | 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 2019**

### ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 12 kg de uva procedente de viñedos de 60 años de antigüedad media y bajos rendimientos, 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 manual de la uva en mesa y separación de hombros y puntas de los racimos de tempranillo. Este vino se elabora a partir de los hombros despallados.

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

Maduración del vino durante 26 meses en barricas de roble de 225 litros.



# Remírez de Ganuza

S A M A N I E G O



## RESERVA 2016

TINTO RESERVA | **DOCa Rioja**

Abv 14,5%.

**89% Tempranillo**, 9% Graciano, 3% Mazuelo.

**26 months** in 225-liter barrels - French (80%) and American (20%) oak | 60% new, 40% second use.

Sourced from | Selected parcels in the foothills of **Sierra Cantabria** with an average age of over **60 years old**.

Bottled | **July 2019**.

### ELABORATION

Grapes sourced from vineyards with an average age of 60 years and low yields, located in the foothills of Sierra Cantabria.

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 26 months in 225-litre oak barrels.