



Remírez de Ganuza

S A M A N I E G O



BLANCO RESERVA 2020

BLANCO RESERVA | **DOCa Rioja**

Grado alcohólico | **14%**.

85% Viura, 10% malvasía 5% otras variedades de la zona.

9 meses en barrica de roble francés de 225 litros (80% nuevas, 20% de segundo vino).

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

Embotellado | **Septiembre 2021**.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 12 kg de uva procedente de viñedos con una edad media de 60 años y bajos rendimientos.

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

El vino se ha elaborado con el mosto flor de uva sin prensar extraído mediante un depósito rotor.

Fermentado y criado en barrica de roble francés durante 9 meses. El trabajo de lías se realiza mediante el giro manual de barricas, un sistema propio de la bodega que sustituye al tradicional bâtonnage.



Remírez de Ganuza

S A M A N I E G O



BLANCO RESERVA 2020

BLANCO RESERVA | **DOCa Rioja**

Abv 14%.

85% Viura, 10% malvasía and 5% small amounts of other local grape varieties.

9 months in 225 -litre French oak barrels (80% new, 20% second use).

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

Bottled | **September 2021**.

ELABORATION

This wine is made with grapes from vineyards of an average age of 60 years.

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.

This wine is made from the flower must, which is extracted using a rotor deposit, without crushing the grapes

It has fermented and aged with its lees for 9 months in 225-litre French oak barrels.

Lees are stirred by manually turning the barrels, a system unique to the winery that replaces traditional bâtonnage.