

REMÍREZ
de GANUZA

Remírez de Ganuza

SAMANIEGO



GRAN RESERVA 2013

TINTO GRAN RESERVA | **DOCa Rioja**

Grado alcohólico | **14,5%**.

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

26 **meses** en barrica nueva de roble francés (75%) y americano (25%).

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

Producción | 1.628 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 26 meses en barricas nuevas de roble.

REMÍREZ
de GANUZA

Remírez de Ganuza

SAMANIEGO



GRAN RESERVA 2013

TINTO GRAN RESERVA | **DOCa Rioja**

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

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

26 months in new oak 225-litre barrels (75% French, 25% American).

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

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

Production | **1.628 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 26 months.