Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

FINCAS DE GANUZA 2015

TINTO RESERVA | DOCa Rioja

Grado alcohólico | **14,5%.**

95% tempranillo, 5% graciano.

25 meses en barricas de roble francés 50% nuevo 50% barricas de segundo vino

Viñedos de entre 25 y 40 años, ubicados en distintas localidades en la zona de Sierra Cantabria.

Embotellado | **Junio 2018.**

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 12 kg de uva procedente de viñedos de entre 25 y 40 años de antigüedad, 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 de cada racimo 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.

El vino ha madurado durante 25 meses en barricas de roble francés de 225 l.

Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

FINCAS DE GANUZA 2015

TINTO RESERVA | DOCa Rioja

ABV | **14,5%.**

Blend | **95% Tempranillo, 5% Graciano.**

25 months in 225-liter new French oak barrels (50% new, 50% one use).

Grapes sourced from **selected parcels in the foothills of Sierra Cantabria,** where the vines average 25 to 40 years old.

Bottled | **June 2018.**

ELABORATION

Grapes sourced from vineyards with an average age of between 25 and 40 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 and each cluster is separated in shoulders and tips. This wine is made from destemmed Tempranillo shoulders.

Fermentation is performed in stainless steel deposits and concrete tanks of different capacities and shapes.

The wine has aged for 25 months in 225-liter French oak barrels.