Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

FINCAS DE GANUZA 2016

TINTO RESERVA | DOCa Rioja

ABV | **14,5%.**

88% Tempranillo, 9% Graciano, 3% Mazuelo.

24 months in 225-liter oak barrels, 85%French, 15% American oak. 40% new barrels, 60% second use barrels.

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

Average age of vineyard | **25 to 40** years old.

Bottled | **July 2019**

ELABORATION

Grapes sourced from vineyards with an average age of between 25 and 40 years in the foothills of Sierra Cantabria.

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

The grapes are then manually selected on a sorting table.

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

The wine has aged for 24 months in 225-liter oak barrels.

Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

FINCAS DE GANUZA 2016

TINTO RESERVA | DOCa Rioja

Grado alcohólico | **14,5%.**

88% Tempranillo, 9% graciano, 3% mazuelo.

24 meses en barricas de roble de 225 litros, 85% francés, y 15% americano. 40% Barrica nueva, 60% barrica de segundo vino.

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

Embotellado | **Julio 2019**

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. Posteriormente, la uva se selecciona manualmente en mesa.

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

El vino ha madurado durante 24 meses en barricas de roble de 225 l.