Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

GRAN RESERVA 2005

TINTO RESERVA | **DOCa Rioja**

Grado alcohólico | **14,5%.**

90% tempranillo, 10% graciano,

39 meses en barrica nueva de roble francés.

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

Embotellado | **Abril 2008.**

13.260 botellas, 200 magnums.

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 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. 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. Fermentación maloláctica en barrica.

El vino ha madurado durante 39 meses en barricas de roble de 225 litros.

Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

GRAN RESERVA 2005

TINTO GRAN RESERVA | DOCa Rioja

ABV | **14,5%**

90% Tempranillo, 10% Graciano.

39 months in new French oak 225-litre barrels.

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

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

13.260 bottles, 200 magnums.

Bottled | **April 2008**.

ELABORATION

Grapes sourced from vineyards with an average age of more than 60 years.

Through manual harvest, bunches are transported in 12-kg boxes to thermo regulated cooling chambers and stored for 24 hours before fermentation.

Grapes are 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 7.000-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 for 39 months in 225-litre barrels.