

REMÍREZ  
de GANUZA

# Remírez de Ganuza

S A M A N I E G O



## VIÑA COQUETA 2013

TINTO RESERVA | **DOCa Rioja**

Grado alcohólico | **14%**.

**90% tempranillo**, 10% graciano.

**25 meses en barricas** de roble francés (80%) y americano (20%). Barricas nuevas (80%) y de segundo uso (20%)

**Viña Coqueta**, 1975.

Producción | **5.000 botellas**.

Embotellado | **Abril 2016**.

### ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 12 kg de uva procedente de Viña Coqueta, Samaniego, plantada en 1975

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 grados.

Selección de uva en mesa y separación de hombros y puntas de los racimos de tempranillo. Este vino se elabora a partir de los hombros despallados.

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 de 225 litros.

REMÍREZ  
de GANUZA

# Remírez de Ganuza

S A M A N I E G O



## VIÑA COQUETA 2013

TINTO RESERVA | **DOCa Rioja**

Alcohol content | **14%**.

**90% Tempranillo**, 10% Graciano.

**25 months** in 225-liter French (80%) and American (20%) oak barrels. 80% New oak, 20% second use barrels.

Single Vineyard | **Viña Coqueta**, planted in 1975

Production | **5.000 bottles**.

Bottled | **April 2016**.

### ELABORATION

Manual harvest in 12 kg boxes. Grapes sourced from a vineyard called Coqueta, planted in 1975 and located in Samaniego.

Controlled temperature prior to fermentation in a specially designed cold room for a period of 24 hours at 4-6 C°.

Manual selection of grapes on a sorting table and separation of each cluster in shoulders and tips. This wine is made from destemmed Tempranillo shoulders.

Fermentation in stainless steel deposits and concrete tanks of different capacities and shapes. Malolactic fermentation in barrel.

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