

REMÍREZ
de GANUZA

Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

VIÑA COQUETA 2015

TINTO RESERVA | **DOCa Rioja**

ABV | 15%.

90% Tempranillo, 10% Graciano.

26 months in 225-liter oak barrels.

Grapes sourced from **Viña Coqueta**, planted in 1975.

9,300 bottles.

Bottled | July 2018.

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.

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

The wine has aged for 26 months in 225-liter French (73%) and American (27%) oak barrels. 60% new barrels, 40% second use.



REMÍREZ
de GANUZA

Remírez de Ganuza

SAMANIEGO



VIÑA COQUETA 2015

TINTO RESERVA | **DOCa Rioja**

Grado alcohólico | 15%.

90% tempranillo, 10% graciano.

26 meses en barricas de roble de 225 l.

Viña Coqueta, plantada en 1975.

9.300 botellas.

Embotellado | **Julio 2018.**

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 manual de la uva en mesa.

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

El vino ha madurado durante 26 meses en barricas de roble francés (73%) y americano (27%) de 225 litros. 40% de las barricas son de segundo vino y 60% son nuevas.