

REMÍREZ
de GANUZA

Remírez de Ganuza

SAMANIEGO



RESERVA 2013

TINTO RESERVA | **DOCa Rioja**

Grado alcohólico | **14%**.

93% tempranillo, 4% graciano, 3% pieles de viura y malvasía.

26 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 | **Mayo 2016**.

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 de los racimos previa a la fermentación, en cámaras frigoríficas especialmente diseñadas para ello, durante un periodo de 24 horas a 4-6 °C.

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 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 26 meses en barricas de 225 litros de roble francés.



Remírez de Ganuza

SAMANIEGO



RESERVA 2013

TINTO RESERVA | **DOCa Rioja**

Alcohol content | **14%**.

93% Tempranillo, 4% Graciano, 3% Viura & Malvasía skins.

26 months in new 225-litre French oak barrels.

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

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

Bottled | **May 2016**.

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 in 7000-litre french oak vats, stainless steel deposits and concrete tanks of different capacities and shapes. Malolactic fermentation is performed in barrel.

The wine has aged for 26 months in new French oak barrels.