Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

ERRE PUNTO 2023

MACERACIÓN CARBÓNICA | DOCa Rioja

Grado alcohólico | **13,5%.**

Uva | 40% Tempranillo, 45% garnacha, 15% viura.

Ubicación de los **viñedos** | Distintas localidades en la zona de Sierra Cantabria.

Producción | 11.000 botellas.

Embotellado | **Febrero 2024.**

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 12 kg de uva procedente de viñedos de 50 años de edad media.

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. Este vino se elabora a partir de las puntas de los racimos seleccionados para el Remírez de Ganuza por el método tradicional de maceración carbónica.

Se utilizan depósitos de acero inoxidable de 7.000 l abiertos, que por su diseño hacen que se mantenga entera el 90% de la uva, consiguiendo una maceración carbónica más pura.

Una vez terminada la fermentación, este vino se estabiliza de forma natural. Se aprovecha el frío del invierno y se embotella antes de primavera. Puede considerarse un vino en rama

Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

ERRE PUNTO 2023

CARBONIC MACERATION | DOCa Rioja
RED WINE

ABV 13,5%.

40% Tempranillo, 45% Garnacha, 15% Viura.

Sourced from selected parcels in the **Sierra Cantabria** foothills.

Production | **11.000 bottles.**

Bottled | **February 2024.**

ELABORACIÓN

Manual harvest in 12 kg crates from vineyards with an average age of 50 years.

Controlled temperature of the bunches, prior to fermentation, in specially designed cold rooms for a period of 24 hours at 4-6 degrees.

Manual selection of the grapes at the sorting table and separation of shoulders and tips of the Tempranillo bunches. This wine is made from the tips of the bunches selected for the Remírez de Ganuza Reserva & Gran Reserva, using the traditional carbonic maceration method.

Stainless steel tanks of 7,000 litres are used, which, due to their design, allow 90% of the grapes to remain intact, thus achieving a purer carbonic maceration.

Once fermentation is complete, the wine is naturally stabilised. We take advantage of the cold of winter, bottling the wine before spring. It can be considered a “vino en rama”.