Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

# RESERVA 2010

**TINTO RESERVA | DOCa Rioja**

Grado alcohólico | **14,5%.**

**90% tempranillo,** 5% graciano, 5% pieles de viura y malvasía.

**25 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 2013.**

## 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 de los racimos de tempranillo. Este vino se elabora a partir de los hombros despalillados.

Fermentación en tina de roble francés, tanques de acero inoxidable y depósitos de hormigón de distintas capacidades y formas. Fermentación maloláctica en barrica.

Este vino ha madurado durante 25 meses en barricas de roble de 225 l.

Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

# RESERVA 2010

## TINTO RESERVA | DOCa Rioja

ABV | **14,5%.**

**90% Tempranillo,** 5% Graciano, 5% Viura & Malvasía skins.

**25 months** in new French oak barrels.

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

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

Bottled | **April 2013.**

## ELABORATION

Manual harvest in 12 kg boxes. grapes sourced from vineyards with an average age of more than 60 years.

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

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 7000 l. Frenck oak vats, stainless steel deposits and concrete tanks of different capacities and shapes.

Malolactic fermentation in barrel. The wine has aged for 25 months in 225-litre oak barrels.