Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

TRASNOCHO 2010

TINTO RESERVA | DOCa Rioja

Grado alcohólico | **15%.**

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

21 meses en barrica nueva de roble francés de 225 l.

Viñedos | Ubicados en distintas localidades en la zona de **Sierra Cantabria,** con una edad media de 60 años.

8.421 botellas y 232 magnums.

Embotellado | **Septiembre 2012.**

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 ºC.

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

Este vino se ha obtenido mediante un sistema de extracción sin oxidación ni fricción gracias a una membrana llena de agua - sistema desarrollado y patentado por la propia bodega.

Fermentación en tanques pequeños de acero inoxidable. Fermentación maloláctica en barrica.

Crianza durante 21 meses en barricas de roble francés de 225 l.

Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

TRASNOCHO 2010

TINTO RESERVA | DOCa Rioja

15% abv | PH 3.61 | Acidity: 5,64 g/l

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

21 months in 225-litre new French oak barrels.

Sourced from | Selected parcels in the **Sierra Cantabria** foothills. Average age of vineyard | More than **60 years old.**

8.421 bottles, 232 magnums.

Bottled | **September 2012.**

ELABORATION

Grapes sourced from vineyards with an average age of 60 years and low yields.

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.

The wine is obtained through an extraction system without oxidation or friction thanks to a ballon filled with water - a system developed and patented by the winery.

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

The wine has aged for 21 months in new French oak barrels.