Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

MARÍA 2019

TINTO RESERVA | DOCa Rioja

Grado alcohólico | **14%.**

90 % tempranillo, 5 % graciano, 3% viura, 2% garnacha.

20 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.

1.700 botellas.

Embotellado | **Abril 2021**

ELABORACIÓN

María es una selección de las mejores barricas de la bodega.

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 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.

Para la crianza de este vino se han combinado una selección de barricas provenientes de Viña Coqueta con otras seleccionadas de entre las mejores de nuestra bodega, con el objetivo de conseguir nuestro mejor vino.

Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

MARÍA 2019

TINTO RESERVA | **DOCa Rioja**

ABV | **14%.**

90% Tempranillo, 5% Graciano, 3% Viura, 2% Garnacha.

20 months in 225-liter new French oak barrels.

Sourced from s**elected parcels in the foothills of Sierra Cantabria.**

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

1.700 bottles.

Bottled | **April 2021.**

ELABORATION

María is a selection of the best barrels in the winery.

Grapes are 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 at 4C° - 6C° for 24 hours before fermentation.

The grapes are then manually selected on a sorting table. Each cluster is separated in shoulders and tips. This wine is made from destemmed Tempranillo shoulders.

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

The aging of this wine was achieved by combining barrels from Viña Coqueta with barrels chosen among the best in our winery in order to obtain our best wine.