Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

FINCAS DE GANUZA 2018

TINTO RESERVA | DOCa Rioja

ABV | **14%.**

88% Tempranillo, 7% Graciano, 3% Garnacha, 2% Viura.

22 months in 225-liter French oak barrels 30% new, 70% second use.

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

Average age of vineyard | **25 to 40** years old.

Bottled | **July 30th, 2021.**

ELABORATION

Grapes sourced from vineyards with an average age of 25 to 40 years old in the foothills of Sierra Cantabria.

During manual harvest, bunches are transported in 12 kg boxes to cooling chambers, at 4C° - 6C°, and stored for 24 hours before fermentation.

The grapes are then manually selected on a sorting table.

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

The wine has aged for 22 months in 225-liter French oak barrels.

Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

FINCAS DE GANUZA 2018

TINTO RESERVA | DOCa Rioja

Alcohol | **14%.**

88% Tempranillo, 7% Graciano, 3% Garnacha, 2% Viura.

22 meses en barrica de roble francés, 30% barricas nuevas, 70% barricas de segundo uso.

Viñedos | De entre 25 y 40 años, ubicados en distintas localidades en la zona de Sierra Cantabria.

Embotellado | **30 de julio de 2021.**

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 12 kg de uva procedente de viñedos de entre 25 y 40 años de antigüedad, 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.
Posteriormente, la uva se selecciona manualmente en mesa.

Fermentación en tanques de acero inoxidable y depósitos de hormigón de distintas capacidades y formas.

El vino ha madurado durante 22 meses en barricas de roble francés de 225 l.