Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

ÚNICO VIÑEDO 2022

TINTO | DOCa Rioja

Alcohol | **13,5%.**

100% Tempranillo.

16 meses en barricas de roble francés de 233 l.

Uva procedente del paraje **La Rad (1973)** en la parte alta y fresca de San Vicente de la Sonsierra.

Embotellado| **16 de julio 2024.**

1.642 botellas.

ELABORACIÓN

UV es el primer vino de Remírez de Ganuza elaborado con 100% uva tempranillo. La uva procede del paraje La Rad, en la parte alta y fresca de San Vicente de la Sonsierra.

La vendimia se hace de forma manual en cajas de 12 kg y la uva se selecciona manualmente en mesa de selección en bodega.

Los racimos se despalillan suavemente y la uva sin estrujar cae por gravedad al tanque de fermentación, donde macera en frío durante 48 horas antes de iniciar la fermentación con levaduras autóctonas.

Durante la fermentación se aplicaron diariamente suaves remontados y pigeage.

Fermentación maloláctica y crianza en barricas de roble francés de 233 litros durante 16 meses.

Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

ÚNICO VIÑEDO 2022

TINTO | DOCa Rioja

Alcohol | **13,5%.**

100% Tempranillo.

16 meses en barricas de roble francés de 233 l.

Uva procedente del paraje **La Rad (1973)** en la parte alta y fresca de San Vicente de la Sonsierra.

Embotellado| **16 de julio 2024.**

1.642 botellas.

ELABORACIÓN

UV es el primer vino de Remírez de Ganuza elaborado con 100% uva tempranillo. La uva procede del paraje La Rad, en la parte alta y fresca de San Vicente de la Sonsierra.

La vendimia se hace de forma manual en cajas de 12 kg y la uva se selecciona manualmente en mesa de selección en bodega.

Los racimos se despalillan suavemente y la uva sin estrujar cae por gravedad al tanque de fermentación, donde macera en frío durante 48 horas antes de iniciar la fermentación con levaduras autóctonas.

Durante la fermentación se aplicaron diariamente suaves remontados y pigeage.

Fermentación maloláctica y crianza en barricas de roble francés de 233 litros durante 16 meses.