Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

GRAN RESERVA 2016

TINTO GRAN RESERVA | DOCa Rioja

Grado alcohólico | **15%.**

88% Tempranillo, 9% graciano, 3% mazuelo.

40 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.**

6.241 botellas y 232 magnums.

Embotellado | **Junio 2020**.

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 manual de uva en mesa y separación de hombros y puntas de cada racimo de tempranillo. Este vino se elabora a partir de estos hombros despalillados.

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

El vino ha madurado durante **40 meses** en barricas nuevas de roble francés de 225 l.

Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

GRAN RESERVA 2016

TINTO GRAN RESERVA | DOCa Rioja

ABV | **15%.**

Tempranillo 88%, Graciano 9%, Mazuelo 3%.

40 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.**

6.241 bottles & 232 magnums.

Bottled | **Junio 2020.**

ELABORATION

Grapes sourced from vineyards with an average age of 60 years and low yields, located in the foothills of Sierra Cantabria.

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

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.

The fermentation is performed in stainless steel deposits and concrete tanks of different capacities and shapes. Malolactic fermentation is performed in barrel.

The wine has aged for 40 months in 225-litre new French oak barrels.