Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

TRASNOCHO 2019

TINTO RESERVA | DOCa Rioja

Alcohol | **14,5%.**

95% Tempranillo, 5% Graciano.

16 meses en barricas de roble francés, 60% nuevas, 40% de segundo uso.

Vino obtenido mediante un sistema de **extracción sin oxidación ni fricción** desarrollado y patentado por la propia bodega.

Embotellado | **Mayo 2021.**

8.886 botellas, 232 magnums.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 12 kg de uva procedente de viñedos de 60 años de antigüedad media y bajos rendimientos, ubicados en las estribaciones de Sierra Cantabria.

Temperatura controlada de los racimos previa a la fermentación 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 16 meses en barricas de roble francés de 225 l.

Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

TRASNOCHO 2019

TINTO RESERVA | DOCa Rioja

ABV | **14,5%.**

95% Tempranillo, 5% Graciano.

16 months in French oak barrels, 60% new, 40% second use.

Produced using an **extraction system**, developed and patented by the winery, that **prevents both oxidation and friction.**

Bottled | **May 2021.**

8.886 bottles and 232 magnums.

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 (at 4C° - 6C°) 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 is performed in small stainless steel deposits. Malolactic fermentation is performed in barrels.

The wine has aged for 16 months in 225-litre French oak barrels.