Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

ÚNICO VIÑEDO 2024

TINTO | DOCa Rioja

Alcohol | **13,5%.**

100% Tempranillo.

12 meses en foudre de 1.250 litros.

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

Embotellado| **Septiembre 2025.**

1.632 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 foudre de 1.250 litros durante 12 meses.

Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

ÚNICO VIÑEDO 2024

RED WINE | DOCa Rioja

ABV| 13,5%.

100% Tempranillo.

12 months in 1,250-liter foudre.

Grapes sourced from **La Rad (1973)** in San Vicente de la Sonsierra.

Bottled | **September 2025.**

1,632 bottles.

ELABORATION

UV is the first Remírez de Ganuza red wine made with 100% Tempranillo grapes from La Rad, in the higher and cooler part of San Vicente de la Sonsierra.

Manual harvest in 12 kg boxes. Hand selection in the winery.

The fruit was gently de-stemmed but not crushed and dropped in the tank by gravity. It was cold macerated for 48 hours before starting the fermentation with native yeasts.

During fermentation, very gentle pump-overs and *pigeage* were applied daily.

The wine has performed malolactic fermentation and has matured for 12 months in 1,250-liter foudre.