Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

RESERVA 2006

TINTO RESERVA | DOCa Rioja

14,5%.

90% Tempranillo, 10% Graciano.

24 months in new oak 225-liter barrels; 80% French, 20% American.

Sourced from selected parcels in the foothills of **Sierra Cantabria.** The average age of the vineyard is more than 60 years old.

Bottled | **July 2009.**

ELABORATION

Grapes are sourced from vineyards with an average age of more than 60 years.

Through manual harvest, bunches are transported in 12-kg boxes to thermo regulated cooling chambers 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.

Fermentation in 7000-litre frenck oak vats, stainless steel deposits and concrete tanks of different capacities and shapes.

Malolactic fermentation is performed in barrel. The wine has aged for 24 months in 225 - liter oak barrels.

Remírez de Ganuza

MANIEGO

RESERVA 2006

TINTO RESERVA | DOCa Rioja

14,5%.

90% tempranillo, 10% graciano.

24 meses en barrica nueva de roble, 80% francés y 20% americano.

Viñedos ubicados en distintas localidades en la zona de **Sierra Cantabria**, con una edad media de 60 años.

Embotellado | **Julio 2009.**

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 previa a la fermentación, en cámaras frigoríficas especialmente diseñadas para ello, 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.

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

Fermentación maloláctica en barrica. 24 Meses de crianza.