

FINCAS DE GANUZA

Tipo de vino: Tinto Reserva

D.O.Ca: Rioja

Variedades: 90% Tempranillo, 10% Graciano

Grado alcohólico: 14%

Crianza: 25 meses barrica nueva: 95% Roble francés
5% Roble americano

Elaboración: Vendimia manual en cajas de 12 kg de uva procedente de viñedos con edad entre 25 y 40 años. Temperatura controlada previa a la fermentación en cámaras frigoríficas especialmente diseñadas para ello durante un periodo de 24 horas (4-6 grados). Selección de uva en mesa y separación de hombros y puntas. Este vino se elabora a partir de los hombros despallados. Fermentación en tanques pequeños de acero inoxidable y tinas de roble francés de 7000 litros.


