

# REMÍREZ DE GANUZA

**Tipo de vino:** Tinto Reserva

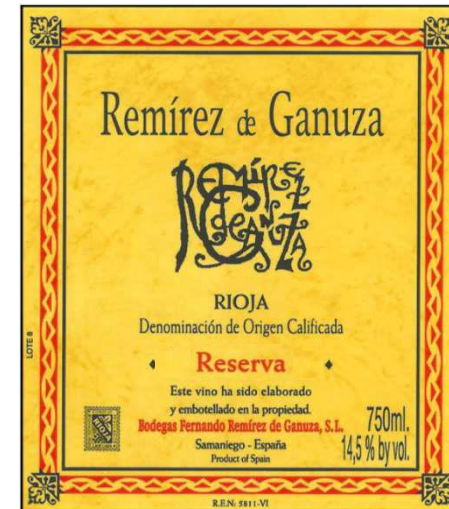
**D.O.Ca:** Rioja

**Variedades:** 85% Tempranillo, 10% Graciano,  
5% pieles de Viura & Malvasía

**Grado alcohólico:** 14 %

**Crianza:** 26 meses en barrica nueva: 90% Roble francés  
10% Roble americano

**Elaboración:** Vendimia manual en cajas de 12 kg de uva procedente de viñedos con edad media de 60 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. Fermentación maloláctica en barrica nueva.



---

---

---

---

---