

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.


