



Remírez de Ganuza

S A M A N I E G O



RESERVA 2018

TINTO RESERVA | **DOCa Rioja**

Alcohol | 14%.

82% **Tempranillo**, 10% Viura, 6% Graciano, 2% Garnacha.

25 meses de crianza en barricas de roble francés de 225 l.

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

Embotellado | **Junio 2021**.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 12 kg de uva procedente de viñedos de 60 años de antigüedad media y bajos rendimientos, ubicados en las estribaciones de Sierra Cantabria.

Temperatura controlada de los racimos previa a la fermentación durante un periodo de 24 horas a 4-6 °C.

Selección manual de la uva en mesa y separación de hombros y puntas de los racimos de tempranillo. Este vino se elabora a partir de los hombros despallados.

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

Maduración del vino durante 25 meses en barricas de roble francés de 225 litros.

REMÍREZ
de GANUZA

Remírez de Ganuza

S A M A N I E G O



RESERVA 2018

TINTO RESERVA | **DOCa Rioja**

ABV | 14%.

82% tempranillo, 10% Viura, 6% Graciano, 2% Garnacha.

25 months in 225 l. French oak barrels.

Sourced from selected parcels in the foothills of **Sierra Cantabria** with an average age of over 60 years old.

Bottled | **June 2021**.

ELABORATION

Grapes sourced from vineyards with an average age of 60 years and low yields, located in the foothills of Sierra Cantabria.

During manual harvest, bunches are transported in 12 kg boxes to cooling chambers and stored for 24 hours before fermentation at 4°C - 6°C.

The grapes are then manually selected on a sorting table. Each cluster is separated in shoulders and tips. This wine is made from destemmed Tempranillo shoulders.

The fermentation is performed in stainless steel deposits and concrete tanks of different capacities and shapes. Malolactic fermentation is carried in barrel.

The wine has aged for 25 months in 225-litre oak barrels.