

MARÍA REMÍREZ DE GANUZA



ORIGEN: RIOJA

VARIEDAD: 93% TEMPRANILLO Y 7%
GRACIANO

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%

ELABORACIÓN:

Para la elaboración de este vino se han combinado cinco de las treinta barricas que iban a servir de primer empuje al proyecto de bodega Nueva Cuna, todas provenientes de la viña que actualmente se denomina La Coqueta. Con otras seis barricas seleccionadas entre las mejores de la bodega. Todo esto con objeto de conseguir el mejor vino.

CATA:

COLOR: Picota oscura limpia y brillante con ribete violáceo.

Lágrima morada y abundante que llega a tinter la copa. Capa alta.

AROMA: Se destapa de forma muy intensa, con abundantes notas a especies dulces, maderas nuevas, flores secas, grosellas y regaliz dulce. Predominan balsámicos y grafitos finos. Es complejo y fragante.

SABOR: Tanino muy marcado y de gran calidad. Desde el principio aparecen notas minerales, grafito y frutas en licor acompañadas de especias y una excelente acidez, dando al conjunto una elegancia inusual. En el retrogusto tiene notas a café con leche y un fondo de chocolate.

