

Erre punto (R.)

tinto

ORIGEN: RIOJA

VARIEDAD: Tempranillo, Garnacha y
Viura/Malvasía

GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%



ELABORACIÓN:

Vendimia manual en cajas de 12 Kg. de uva procedente de viñedos de 50 años de edad media. Temperatura controlada previa a la fermentación en cámaras frigoríficas especialmente diseñadas para ello durante un periodo de 24 horas a 4-6 grados.

Selección de uva en mesa y separación de hombros y puntas. Este vino se elabora a partir de las puntas de los racimos seleccionados para el Remírez de Ganuza por el método tradicional de maceración carbónica.

Se utilizan unos depósitos cuadrados y sin techo, de acero inoxidable que por su diseño consiguen que se mantenga entera un 90% de la uva, consiguiendo una maceración carbónica casi pura. Además, el vino no se estabiliza por métodos ni químicos no de temperatura, por eso se puede considerar un vino "en rama".

CATA:

COLOR: Cereza picota intenso con irisaciones moradas en el borde, limpio y brillante.

AROMA: Intenso y fino, predominan las notas de fruta fresca como fresas, frambuesas o grosellas y un fondo de regaliz muy típico de la variedad tempranillo.

SABOR: Es goloso, carnoso, sabroso. Los taninos están presentes pero son equilibrados y amables. En el retrogusto aparece el carácter frutal dejando un recuerdo intenso, fresco y persistente.