

Fincas de Ganuza reserva



ORIGEN: RIOJA

VARIEDAD: 90% Tempranillo, 5%
graciano, 5% viura y
malvasía (solo las pieles)

GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%

ELABORACIÓN:

Vendimia manual en cajas de 12 kg de uva procedente de viñedos con edad de entre 25 y 40 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.

CATA:

COLOR: Rojo cereza brillante y buena capa, con suave evolución a teja en el borde.

AROMA: Nariz intensa y compleja, aromas a fruta combinadas con especias, vainillas y tostados muy finos, dejando entrever el bouquet de la crianza.

SABOR: Es redondo, complejo con muy buena estructura y taninos bien equilibrados; posee una fina acidez que la suma frescura al conjunto y confiere fuerza y elegancia.

