

Remírez de Ganuzo reserva

ORIGEN: RIOJA

VARIEDAD: Tempranillo, Graciano y
pieles de Viura y Malvasía

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%



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 la uva en mesa y separación de hombros y puntas. Este vino se elabora a partir de los hombros despalillados. Fermentación en tanques pequeños de acero inoxidable y tinas de roble francés de 7.000 litros. Fermentación malo-láctica en bodega nueva.

CATA:

COLOR: Rojo rubí, muy denso.

AROMA: Meloso, muy armónico. Frutas rojas maduras y ciertos balsámicos (eucalipto..) muy integrados con regaliz, caramelo y tostados. Ciertos toques de vainilla, repostería y madera, siempre dentro de una sorprendente armonía. Según evoluciona en la copa, aparecen notas minerales (grafito).

SABOR: En boca aparenta sedosidad y cordura con la nariz que presenta; pero pronto aparecen taninos muy bien estructurados, siempre sin desmarcarse de la armonía inicial al abrir el vino. Amplia y muy agradable persistencia y gran final.

