

REMÍREZ
de GANUZA

Remírez de Ganuza

S A M A N I E G O



BLANCO RESERVA 2022

BLANCO RESERVA | **DOCa Rioja**

Alcohol | **14,5%**.

71% Viura, 3,5% malvasía y 25,5% otras variedades de la zona.

10 meses en bodega de roble francés de 225 y de 228 litros. 75% bodega nueva, 25% bodega usada.

Viñedos | Ubicados en distintas localidades en la zona de **Sierra Cantabria**.

Embotellado | **5 de septiembre de 2023**.

27.275 botellas, 1.049 magnum, 23 doble magnum.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 12 kg de uva procedente de viñedos con una edad media de 60 años y bajos rendimientos.

Temperatura controlada de los racimos, previa a la fermentación, en cámaras frigoríficas especialmente diseñadas para ello durante un periodo de 24 horas a 4-6C°. Posteriormente, la uva es seleccionada en mesa manualmente.

El vino se ha elaborado con el mosto flor de uva sin prensar extraído mediante un depósito rotor.

Fermentado y criado en barricas de roble francés durante 10 meses. El resto de la crianza se produce en la botella.

El trabajo de lías se realiza mediante el giro manual de barricas, un sistema propio de la bodega que sustituye al tradicional bâtonnage.