



Remírez de Ganuza

S A M A N I E G O



RESERVA 2017

TINTO RESERVA | DOCa Rioja

Alcohol | 14,5%.

90% Tempranillo, 10% Graciano.

26 meses de crianza en barricas de roble francés de 225 l.
| 58% barricas nuevas, 42% barricas de segundo uso.

Viñedos | Ubicados en distintas localidades en la zona de **Sierra Cantabria**, con una edad media de 60 años.

Embotellado | **Julio 2020.**

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 12 kg de uva procedente de viñedos de 60 años de antigüedad media y bajos rendimientos, ubicados en las estribaciones de Sierra Cantabria.

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

Selección manual de la uva en mesa y separación de hombros y puntas de los racimos de tempranillo. Este vino se elabora a partir de los hombros despalillados.

Fermentación en tanques de acero inoxidable y depósitos de hormigón de distintas capacidades y formas. Fermentación maloláctica en bodega.

Maduración del vino durante 26 meses en barricas de roble francés de 225 litros.



Remírez de Ganuza

S A M A N I E G O



RESERVA 2017

TINTO RESERVA | **DOCa Rioja**

Abv | 14,5%.

90% Tempranillo, 10% Graciano.

26 months in 225 l. French oak barrels | 58% new, 42% second use.

Sourced from | Selected parcels in the foothills of **Sierra Cantabria** with an average age of over 60 years old.

Bottled | July 2020.

ELABORATION

Grapes sourced from vineyards with an average age of 60 years and low yields, located in the foothills of Sierra Cantabria.

During manual harvest, bunches are transported in 12 kg boxes to temperature-regulated cooling chambers and stored for 24 hours before fermentation at 4C° - 6C°.

The grapes are then manually selected on a sorting table. Each cluster is separated in shoulders and tips. This wine is made from destemmed Tempranillo shoulders.

The fermentation is performed in stainless steel deposits and concrete tanks of different capacities and shapes. Malolactic fermentation is performed in barrel.

The wine has aged for 26 months in 225-litre oak barrels.