



Remírez de Ganuza

S A M A N I E G O



TRASNOCHO 2018

TINTO RESERVA | **DOCa Rioja**

Alcohol | **14%**.

94% Tempranillo, 6% Graciano.

17 meses en bodega de roble francés.

Vino obtenido mediante un sistema de **extracción sin oxidación ni fricción** desarrollado y patentado por la propia bodega.

Embotellado | **Mayo 2020**.

4.144 botellas, 232 magnum.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 12 kg de uva procedente de viñedos de 60 años de antigüedad media, y 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 de uva en mesa y separación de hombros y puntas. Este vino se elabora a partir de los hombros despallados.

Este vino se ha obtenido mediante un sistema de extracción sin oxidación ni fricción gracias a una membrana llena de agua - sistema desarrollado y patentado por la propia bodega.

Fermentación en tanques pequeños de acero inoxidable.
Fermentación maloláctica en bodega.

Crianza durante 17 meses en barricas de roble francés de 225 l.



Remírez de Ganuza

S A M A N I E G O



TRASNOCHO 2018

TINTO RESERVA | DOCa Rioja

ABV | 14%.

94% Tempranillo, 6% Graciano.

17 months in new French oak barrels.

Sourced from | Selected parcels in the **Sierra Cantabria** foothills.

Bottled | **May 2020.**

Production | **4.144 bottles** and 232 magnums.

ELABORATION

Grapes sourced from vineyards with an average age of 60 years and low yields.

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

Grapes are manually selected on a sorting table, and each cluster is separated in shoulders and tips. This wine is made from destemmed Tempranillo shoulders.

The wine is obtained through an extraction system without oxidation or friction thanks to a ballon filled with water - a system developed and patented by the winery.

Fermentation is performed in small stainless steel deposits. Malolactic fermentation is performed in barrels.

The wine has aged for 17 months in 225-litre new French oak barrels.