

Remírez
de Ganuza

Remírez de Ganuza

SAMANIEGO



Presentación Bodega



Bodegas Remírez de Ganuza

Fundada en 1989, Bodegas Remírez de Ganuza nace como una apuesta personal de su fundador, Fernando Remírez de Ganuza.

Desde el inicio la idea ha sido la misma: hacer una selección exhaustiva de la uva e intervenir lo mínimo en el proceso de elaboración del vino para ser lo más fiel posible tanto a la añada como a la viña.

La actividad que desarrolló Fernando en las décadas de los setenta y ochenta en la zona de Rioja Alavesa, dedicada a la compra-venta de viñedo viejo, le permitió seleccionar las fincas más apropiadas de la región para desarrollar su proyecto.

A lo largo de los años, se han ido incorporado elementos al proceso de elaboración y crianza que hacen de Remírez de Ganuza una bodega pionera en la aplicación de nuevas técnicas. La innovación desde los inicios ha sido una constante, ya que año tras año se incorporan mejoras para elevar la calidad de los vinos. Elementos como la mesa de selección, las cámaras de frío o el uso de barricas nuevas para la crianza de los vinos, pueden ser a fecha de hoy comunes en otras bodegas de prestigio internacional, pero no lo eran en el momento en que se aplicaron. Otros elementos como la bolsa utilizada en la extracción del Trasncho o la máquina para lavar la uva con su propio mosto, son ejemplos de la continua innovación y búsqueda de la calidad llevada a cabo en Remírez de Ganuza.

Los Viñedos

Los viñedos se componen de más de ochenta hectáreas de tempranillo, graciano, viura y malvasía. Están repartidos en seis localidades de la Sierra Cantabria: Samaniego, Leza, Elciego, San Vicente de la Sonsierra, Laguardia y Ábalos. En todas ellas se ha tenido en cuenta para su selección, el hábitat, el microclima, la orientación de las parcelas, la baja productividad de las cepas y la edad del viñedo, siendo la edad media de las cepas de cincuenta años. Esta amplia superficie de terreno nos permite el autoabastecimiento de uva de la máxima calidad.





REMÍREZ DE GANUZA BLANCO

D.O. RIOJA, ESPAÑA.



Variedades: 80% Viura, 20% Malvasía, Garnacha blanca y otras.

Reposo: El vino se ha mantenido con sus lías durante 8 meses de crianza en barrica nueva de roble francés. Se practica el batonnage (trabajo de lías) para conseguir mayor complejidad mediante el giro de las barricas.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12° C

Notas del Sommelier: Blanco pajizo con notas amarillo limón.

En nariz buena intensidad, notas de corteza de cítricos, fruta de semilla y flores secas, acompañadas de tostados elegantes. Ataque untuoso y amplio pero al mismo tiempo con una sensación de frescura y de equilibrada acidez, acompañada de largas notas de fruta y especias.

Maridaje: Marida perfectamente con Quesos Pasta Blanda, Pescado blanco al horno, Fideuá, Embutidos.



REMÍREZ DE GANUZA OLAGAR GRAN RESERVA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.



Variedad: 100% Viura.

Reposo: La fermentación se lleva a cabo en barricas nuevas de roble francés, donde el vino permanece durante 10 meses de crianza. El trabajo de lías se realiza mediante el giro manual de barricas, un sistema propio de la bodega que sustituye al tradicional batonnage.

Temperatura de Servicio: Servir de 9 a 12° C

Notas del Sommelier: A la vista presenta un color amarillo alimonado con bonitos reflejos verdosos. El aspecto es brillante, limpio y cristalino. Muy intenso aromáticamente y a la vez de gran finura. Aparecen notas de frutas hueso, de cítricos y de especias como lanuez moscada. También notas lácteas y madera, ambas delicadas y sutiles. La boca es sabrosa con buena estructura, volumen y equilibrio. Final largo y fresco con notas salinas y especiadas que están en compañía de un sutil roble cremoso.

Maridaje: Acompaña perfectamente a platos de pescado tanto blancos como azules. También con mariscos y moluscos como bogavante y vieiras. Se puede tomar también con carnes blancas.



IRAILA
D.O. RIOJA, ESPAÑA.

★

Variedad: 100% Garnacha. (Uva procedente del paraje "La Rad" en la parte alta y fresca de San Vicente de la Sonsierra.)

Reposo: 11 meses en barrica de roble francés de 228 L, barrica tipo cigar de 265 L y tinaja de cerámica de 400 L.

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 16° C

Notas del Sommelier: Vino de capa media con un elegante color rojo cereza con ribetes rojo rubí. Nariz fresca y expresiva. Enamora con las notas florales y los aromas de cereza y de fruta muy fresca. Boca jugosa, suave, refrescante y con un encantador final.

Maridaje: Perfecto para acompañar de una paella valenciana, una buena hamburguesa, risotto de setas o quesos de oveja.



TRASNOCHO
D.O. RIOJA, ESPAÑA.

★

Variedades: 90% Tempranillo, 5% Graciano, 5% Viura y Malvasía.

Reposo: 21 meses barrica nueva 95 % roble francés, 5% roble americano.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Color rojo picota de capa alta, oscura y densa. Mucha intensidad aromática, profunda y cremosa con predominancia de frutas negras. Excelente estructura con taninos dulces y finos.

Maridaje: Marida perfectamente con Chuletón a la brasa, Carnes guisadas, Embutidos, Quesos curados, Carnes rojas.



FINAS DE GANUZA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.



Variedades: 90% Tempranillo, 10% Graciano.

Reposo: 24 meses barrica nueva 75 % roble francés, 25% roble americano.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Cereza picota con ribete granate. Intensidad alta con frutas del bosque, regaliz y elegantes notas tostadas y de especias dulces. Ataque con buena carga de fruta y buen centro de boca. Muy buena integración de la madera y buena acidez.

Notas de caja de cigarro y hoja de té. Equilibrado y largo.

Maridaje: Marida perfectamente con Chuletón a la brasa, Carnes guisadas, Embutidos, Quesos curados, Carnes rojas.



REMÍREZ DE GANUZA RESERVA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.



Variedades: 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Viura y Malvasía.

Reposo: Envejecimiento de 26 meses en barricas de roble (90% francés y 10% americano).

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Presenta un atractivo color rojo cereza muy brillante, con capa alta y reflejos en su superficie de un rojo más intenso. En nariz transmite los aromas tostados de la barrica, con aromas de frutas maduras y negras. Equilibrado, con una entrada muy suave. Su sabor destaca por un predominio de las notas a frutas negras combinadas con un ligero toque balsámico que perdura tiempo después de consumirlo.

Maridaje: Marida de forma excepcional con platos de carnes rojas, asados y todo tipo de carnes de caza mayor.



REMÍREZ DE GANUZA GRAN RESERVA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.



Variedades: 90% Tempranillo, 10% Graciano.

Reposo: 40 meses en barricas nuevas de roble francés.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Color rojo oscuro y capa alta. En nariz, destacan los aroma florales y minerales junto a notas más tenues que nos recuerdan a especias y frutas maduras. Su paso en boca resulta espeso y envolvente con una excelente estructura y equilibrio. Redondo, amable y suave.

Maridaje: Acompaña perfectamente a platos de carne asada y a la parrilla como el cordero, cochinito, ternera o buey.



MARÍA REMÍREZ DE GANUZA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.



Variedades: 95% Tempranillo, 5% Graciano.

Reposo: 26 meses en barricas nuevas. Para este vino se han combinado una selección de barricas provenientes de Viña Coqueta con otras seleccionadas de entre las mejores de nuestra bodega, todo esto con el objetivo de conseguir nuestro mejor vino.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Color rojo cereza brillante, capa alta con destellos rubí en el ribete. Lágrima fina e intensa de caída lenta que nos tiñe suavemente la copa. Aroma intenso, penetrante y complejo. Potentes aromas a fruta negra madura con un fondo de especias dulces, balsámicos y ahumados. Se percibe un roble cremoso y envolvente muy integrado con el conjunto. Se presenta potente, sabroso y carnoso. Tiene una entrada suave de tacto aterciopelado y un buen equilibrio entre fruta y crianza. Final con muchos recuerdos aromáticos, desde frutas negras hasta finas notas balsámicas pasando por tostados y cacao.

Maridaje: Marida perfectamente con Caza mayor al horno, cordero al horno, guisos de ave, platos con trufa negra.



REMÍREZ DE GANUZA VIÑA COQUETA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.



Variedades: 90% Tempranillo, 10% Graciano.

Reposo: 26 meses en barricas nuevas de roble 85% francés, 15% americano.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Rojo picota oscura, cubierto con ribete rojo que termina en una leve evolución rubí. Nariz muy intensa, fruta en confitura, balsámicos, frutos secos, caramelo, finos tostados y un fondo con notas minerales que recuerdan al grafito. Paso por boca amplio y denso, carnoso, frutal, con notas especiadas, tostados y una fina tanicidad que le aporta al conjunto gran recorrido y sabor.

Maridaje: Marida perfectamente con Carnes rojas asadas, embutidos, callos a la madrileña.



