



REMÍREZ DE GANUZA FINCAS DE GANUZA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedades: 90% Tempranillo, 10% Graciano.

Alcohol: 15,0%

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

Capacidad de Guarda: 8 años

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.



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


Remírez de Ganuza
SAMANIEGO

La Bodega

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.