



REMÍREZ DE GANUZA GRAN RESERVA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedades: 90% Tempranillo, 10% Graciano.

Alcohol: 15,0%

Reposo: 40 meses en barricas nuevas de roble francés

Capacidad de Guarda: 15 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo oscuro y capa alta.



En nariz, destacan los aromas 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.



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


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.


EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com