



## REMÍREZ DE GANUZA IRAILA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto

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

**Alcohol:** 14,5%

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

**Capacidad de Guarda:** 12 años

**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.



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

  
**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.