



REMÍREZ DE GANUZA MARÍA RESERVA ESPECIAL

D.O. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedades: 95% Tempranillo, 5% Graciano.

Alcohol: 14,5%

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.

Capacidad de Guarda: 15 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo cereza billante, 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.



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

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