



REMÍREZ DE GANUZA RESERVA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

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

Alcohol: 14,5%

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

Capacidad de Guarda: 10 años

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.



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


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