



## REMÍREZ DE GANUZA TRASNOCHO

D.O. RIOJA, ESPAÑA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto

**Variedades:** 90% Tempranillo, 5% Graciano, 5% Viura y Malvasía.

**Alcohol:** 15,0%

**Reposo:** 21 meses barrica nueva 95 % roble francés, 5% roble americano.

**Capacidad de Guarda:** 8 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 ° C

### NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo picota de capa alta, oscura y densa.



Mucha intensidad aromática, profunda y cremosa con predominancia de frutas negras.



Excelente estructura con taninos dulces y finos.



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.