



Remírez de Ganuza Reserva 2018

Une robe violette impénétrable. Un nez de cerise noire, de fruits des bois et de délicates notes torréfiées. Grande intensité en bouche avec des arômes de baies noires croquantes, de réglisse, ainsi qu'avec une minéralité marquée. Un Reserva élégant et parfaitement équilibré qui fait figure de référence parmi les riojas. Beau potentiel de garde!

Producteur	Remírez de Ganuza
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Rioja
Appellation	DOCa
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2038
Cépages	Tempranillo, Graciano, Viura, Malvasia
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	1005468
Accord mets et vins	Plats végétariens, Veau, Bœuf, Volaille



Vinification

Vinifié en fût de bois et en cuve en acier, puis élevé en barriques françaises neuves pendant 26 mois.

Terroir

Les vignobles sont composés de plus de 80 hectares de tempranillo, de viura et de malvoisie. Ils sont répartis sur six parcelles de communes des monts Cantabriques: Samaniego, Leza, Elciego, San Vicente de la Sonsierra, Laguardia et Abalos. La sélection de ces parcelles s'est faite en tenant soigneusement compte de l'environnement, du microclimat et de l'orientation, ainsi que du rendement limité des vignes d'une moyenne d'âge de cinquante ans. La vaste surface du domaine permet d'avoir une autonomie uniquement avec des raisins de grande qualité.

