



Remírez de Gánuza Reserva 2016

CHF 150.00 | 10 cl = CHF 10.00

Viola impenetrabile. Al naso sprigiona aromi di ciliegie nere, frutti di bosco e delicate note tostate. Al palato è molto intenso con bacche nere croccanti, liquirizia e una pronunciata mineralità. Un Reserva di pregio e perfettamente equilibrato, che diventa un punto di riferimento fra i Rioja. Ottimo potenziale di invecchiamento.

| | |
|-----------------------------|--|
| Produttore | Remírez de Gánuza |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Spagna |
| Regione | Rioja |
| Classificazione | DOCa |
| Annata | 2016 |
| Dimensioni della bottiglia | 150 cl |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2036 |
| Vitigni | Tempranillo, Graciano, Viura, Malvasia |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 319975 |
| Adatto a | Piatti vegetariani, Carne di vitello, Manzo, Pollame |



Vinificazione

Alla vinificazione in botti di legno e vasche di acciaio segue l'affinamento di 26 mesi in barrique francesi nuove.

Terroir

I vigneti, che abbracciano oltre ottanta ettari di Tempranillo, Viura e Malvasia, sono distribuiti nella Cordigliera Cantabrica sui sei lotti di Samaniego, Leza, Elciego, San Vicente de la Sonsierra, Laguardia e Abalos. La selezione di questi lotti si è basata sull'attenta considerazione di ambiente, microclima ed esposizione, oltre che della bassa resa delle viti con un'età media di cinquant'anni. L'ampia superficie assicura l'autosufficienza della tenuta, che produce esclusivamente uve della massima qualità.

