



Remírez de Ganuza Reserva 2018

CHF 75.00 | 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 Ganuza
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Rioja
Classificazione	DOCa
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2038
Vitigni	Tempranillo, Graciano, Viura, Malvasia
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	1005468
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.

