



## Trasnocho Remírez de Gánuza 2017

Viola scuro e impenetrabile. Bouquet intenso e speziato di piccoli frutti neri, pepe nero e spezie calde. Al palato molto intenso con aromi di frutti neri speziati e note di carne secca, cannella, chiodi di garofano, liquirizia e menta. La trama vellutata, un'acidità equilibrata e una struttura tannica avvolgente completano questo vino raro. Enorme potenziale di invecchiamento.

Produttore	Remírez de Gánuza
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Rioja
Classificazione	DOCa
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2035
Vitigni	Tempranillo, Graciano, Viura, Malvasia
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	1008966
Adatto a	Selvaggina, Paella, Tagli di carne pregiati



### Vinificazione

Le uve, selezionate più volte a mano, sono vinificate in botti d'acciaio da 7'000 litri e poi invecchiate per 21 mesi in barrique francesi nuove (95%) e americane (5%).

