



## Remírez de Gánuza Reserva 2016

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.

