



# Remírez de Ganuza Reserva – Rioja 2013

## Bodegas Remírez de Ganuza

Fernando Remírez de Ganuza har revolutioneret måden man laver vin på i Rioja. Han har hele tiden blikket rettet imod fremtiden, og der er ikke den teknik han ikke afprøver, for at optimere på kvaliteten af hans vine. Flere af hans hemmeligheder fra kælderen bliver sikkert almen praksis i hele Rioja, men for nu, er Fernando en pioner.

Hans Reserva vin er lavet på en blanding af 85% Tempranillo, 10% Graciano og 5% Viura & Malvasía. Både gæringen og lagringen foregår på 100% nye egetræsfade, fordi hans druer er af så høj kvalitet, med en så koncentreret druemost, at der virkelig er brug for at blive filet til i hjørnerne. Derfor går der også længe inden flaskerne rammer markedet, på trods af at vinen "kun" lagres i 26 måneder på 90% franske og 10% amerikanske egetræsfade. Resten af tiden ligger flaskerne i kælderen hos Fernando Remírez de Ganuza, indtil de mener at de er klar til at komme på markedet. 2013 er en af de nyeste årgang man kan få fat i, og er du til mørk, moden og intens Rioja, så er Fernando Remírez de Ganuza den eneste producent du behøver at købe fra.

Land	Spanien
Område	Rioja
Alkoholprocent	13.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Tempranillo