

Remírez
de Ganuza

Remírez de Ganuza

SAMANIEGO



A photograph of a man with grey hair and glasses, wearing a dark sweater, standing in a wine cellar. He is holding a glass of red wine up to the light. The cellar is filled with rows of wooden wine barrels stacked on racks. The lighting is warm and focused on the man and the glass.

REMÍREZ DE GANUZA

LOS ORÍGENES | Samaniego, 1989

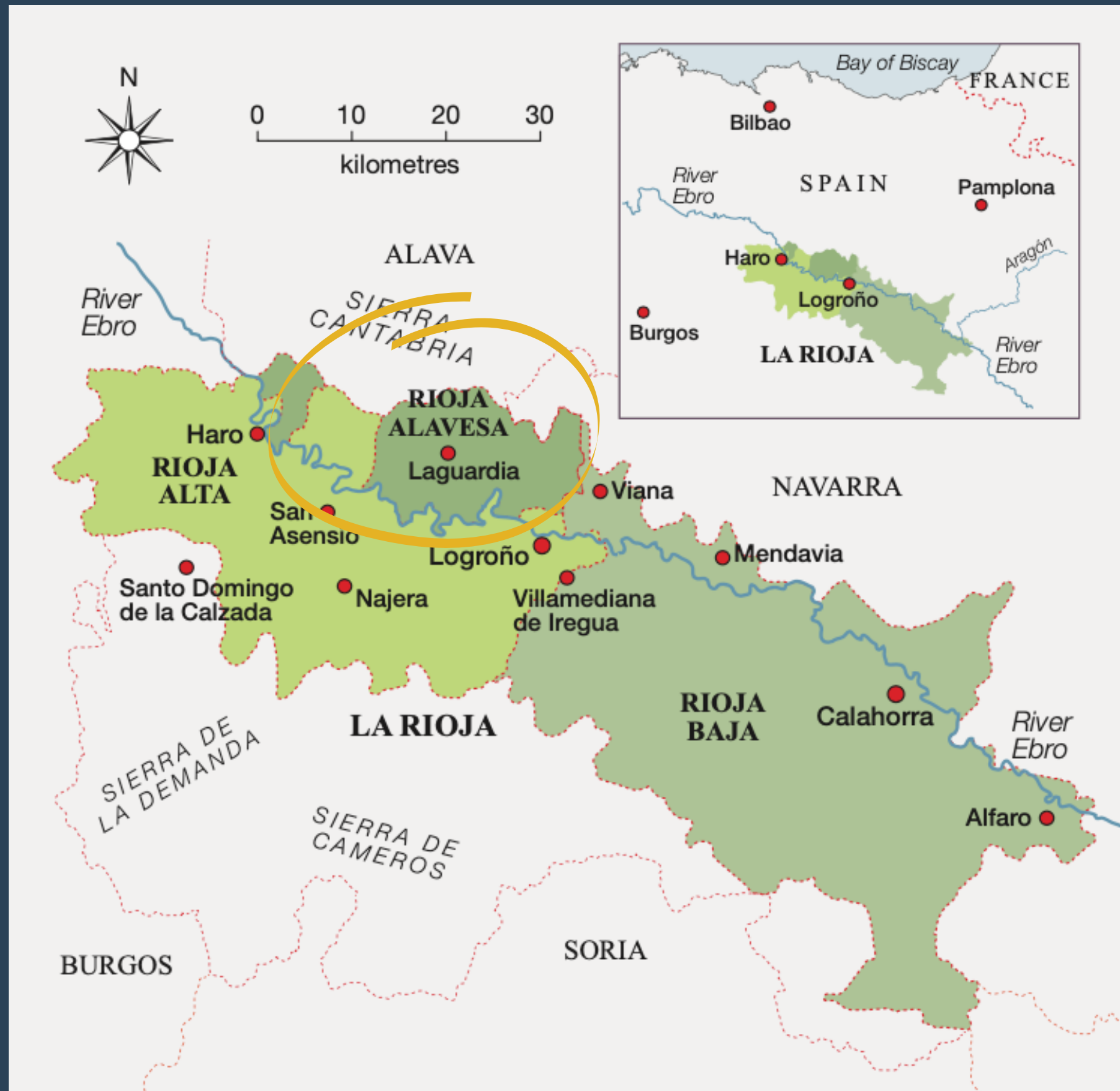
- **Experto en viñedos** | Durante sus 20 años como corredor de viñedos, Fernando adquirió una profunda comprensión del paisaje riojano y sus diversos microclimas.
- **Sin experiencia previa en vinificación** | En una región dominada por las costumbres familiares en torno a la vinificación, la falta de experiencia de Fernando lo obligó a cuestionar cada proceso y le llevó a ser disruptivo.
- **Calidad calidad calidad** | A pesar de todo lo anterior, el objetivo de Fernando ha sido siempre hacer el mejor vino posible con las mejores uvas posibles.



REMÍREZ DE GANUZA

UN FARO LÍDER DE LA RIOJA CONTEMPORÁNEA

- **El mejor viñedo** | 80ha divididas en 240 parcelas de viñas viejas en las estribaciones de Sierra Cantabria.
- **Innovación en bodega, una seña de identidad** | Reimaginamos los métodos tradicionales: primera mesa de selección de uva, sistema de extracción sin fricción, *despiece* del racimo en hombros y puntas para diferentes propósitos, sistema de rotación de barricas y cambio al roble francés, entre otros.
- **El tiempo, ingrediente clave** | Una crianza en busca del equilibrio entre el respeto a la fruta y la complejidad y el potencial de guarda. Nunca nos precipitamos en lanzar nuestras añadas al mercado: salen en un momento óptimo.







VIÑEDO

80 ha de viñedo propio de 60 años de
antigüedad media.

Más de 200 parcelas

9 Municipios en Sierra Cantabria

Labastida, San Vicente de la Sonsierra, Ávalos,
Samaniego, Leza, Elciego, Navaridas, Laguardia
y Elvillar.



VENDIMIA

Manual en cajas de 12 kilos.

Selección en campo con 2
recipientes por
vendimiador - parte de la
cosecha se vende a granel a
otros productores.



MESA DE SELECCIÓN

Temperatura controlada de los racimos
previa a la fermentación, en cámaras
frigoríficas especialmente diseñadas
para ello, durante un periodo de 24
horas a 4-6 °C.

Cuidadosa selección manual de toda la
uva en una de las primeras mesas de
selección de toda España.



LARGAS CRIANZAS

Mayoritariamente en barricas
nuevas de roble francés.

Largas crianzas en botella.

La bodega se especializa en Reservas
y Grandes Reservas.



REMÍREZ DE GANUZA ERRE PUNTO



- Vino joven de maceración carbónica. SIN BARRICA.
- Se elabora todos los años desde 2001.
- Este vino se elabora a partir de las puntas con raspón.
- Lleva pieles de uva blanca, que fermentan junto con la uva tinta.
- Varietales: tempranillo, graciano, garnacha, viura.
- Producción entre 5.000 y 15.000 botellas.



FINCAS DE GANUZA



- The *entry level* of our wines: more accessible.
- Blend 85% destemmed Tempranillo shoulders, 10% Graciano.
- Made every year since 1997.
- Vineyards in exceptional locations; between 25 and 40 years old.
- +- Two years in 225 l barrels
- Variable production: between 20,000 and 30,000 bottles.
- Vintages 1997 - 2017.



FINCAS DE GANUZA 2014

EDITORS' CHOICE WINE ENTHUSIAST **94**

"Deep violet to the eye, this wine has a bouquet of dark plum, cassis and white chocolate. A pleasing note of salinity persists on the palate, underlying flavors of blackberry, black currant, clove and anise. A curtain of satiny tannins parts to reveal a juicy finish."

Mike Desimone, 2022.

94

GUÍA DE VINOS 2021
ABC

94

Tim
Atkin MW

94

Guía Vinos
Gourmets 2021

93

GUÍAPEÑÍN



the
drinks business

Remírez de Ganuza

VIÑA COQUETA



- 90% tempranillo (solo los hombros despallados) 10% graciano.
- Uva procedente exclusivamente de Viña Coqueta, plantada en 1975 y ubicada en Samaniego.
- Solo se hace en años excepcionales
- Dos años en barrica principalmente de roble francés
- Producción variable en torno a las 5.000 - 9000 botellas.

REMÍREZ DE GANUZA RESERVA



- Fue el primer vino elaborado por la bodega en 1992.
- Selección manual de uva en mesa y separación de hombros y puntas de los racimos de tempranillo. Este vino se elabora a partir de los hombros despallados.
- Lleva pieles de uva blanca, que fermentan junto con la uva tinta.
- Varietales: +- 90% tempranillo, +- 8 % graciano, +- 2% pieles de uva blanca.
- Envejecimiento: 24 – 26 meses en barrica, principalmente nueva de roble francés.

REMÍREZ DE GANUZA RESERVA 2009

Elegido entre los mejores 10 vinos del 2022 por la prestigiosa revista especializada The Drinks Business.

Patrick Schmitt, editor jefe de The Drinks Business y Master of Wine, ha elaborado su lista de 10 vinos favoritos catados durante el año entre miles de referencias. **El único vino español** en toda la lista es el Remírez de Ganuza Reserva 2009, que Patrick cató este año en el certamen “Rioja Masters 2022” y que obtuvo una Master Medal, el máximo reconocimiento.

"El mejor reserva de los Rioja Masters 2022, Remírez de Ganuza es el vino a batir. Con más de 10 años de edad, este vino excepcional está perfecto para beber ahora. Tiene un montón de caracteres maduros, de cuero y balsámico dulce, junto con la fruta compotada, e incluso una nota de confitura de bayas. Complementa estos sabores un toque de cedro, chocolate negro y especias, así como una textura encantadora, que comienza carnosa y termina masticable y fresca. Un gran Rioja y un buen vino listo para beber."

PATRICK SCHMITT



MASTERING RIOJA SINCE 1989



Remírez de Ganuza
SAMANIEGO
RIOJA
Denominación de Origen Calificada

RESERVA 2006

BEST RIOJA 2020

"...this brilliant red is on a par with the great fine wines of the world, where three figures sums for a single bottle are common, and sometimes four."

drinks business



GRAN RESERVA 2005



**Rioja Masters 2019
MASTER**



RESERVA 2007

**Spring Tasting 2022
MASTER**

RESERVA 2014

**The Global Masters 2019
GOLD**



REMÍREZ DE GANUZA GRAN RESERVA



- Cosecha inaugural, 1994.
- SÓLO se produce en años excepcionales: un vino de coleccionista.
- +- Tres años en barrica (principalmente roble francés nuevo).
- Blend | 85% hombros despallados de Tempranillo, 10% Graciano + 5% pieles de Viura y Malvasía.
- La añada 2004 consigue 100 puntos Parker.
- Producción variable: unas 4.000 botellas.

GRAN RESERVA 2004

100 RATING

"Purple/black in color with a surreal bouquet of kinky spice, truffle, mineral, and black fruit aromas, on the palate it is remarkably powerful, yet elegant. Mouth-filling, complex, and staggeringly rich, it has the balance to evolve for 15-20 years and should easily have a 50 year lifespan."



Robert Parker
WINE ADVOCATE





REMÍREZ DE GANUZA TRASNOCHO

- Vino elaborado con un sistema único de prensa por globo de agua patentado por la bodega.
- Se elabora cada año desde 2001.
- Varietales: tempranillo, graciano, viura.
- Producción en torno a las 8.000 botellas.

2001	98 · Robert Parker
2004	98 · Robert Parker
2005	95 · Robert Parker
2006	99 · Proensa
2007	99 · Proensa
2008	95 · Wine Spectator

2009	96 · Robert Parker 100 · Proensa 98 · Anuario de Vinos El País
2010	95 · Robert Parker
2011	96 · Anuario de Vinos El País
2012	96 · Anuario de Vinos El País

2013	98 · Guía Gourmets
	95 · Tim Atkin MW
2014	99 · Guía Proensa
2015	98 · Guía Proensa
	99 · Guía Proensa
2016	98 · Guía Gourmets
2017	98 · Guía Gourmets



MARÍA REMÍREZ DE GANUZA



- Todos los beneficios de la venta de este vino se destinan a proyectos solidarios.
- Uva 85% hombros despallados de tempranillo, 10% graciano
- Selección de las mejores barricas de cada añada
- 36 - 40 meses de barrica nueva de roble francés
- Producción en torno a las 1000 botellas

REMÍREZ DE GANUZA BLANCO RESERVA



- Se elaboró por primera vez en 2009.
- Varietales viura, malvasía, garnacha blanca y otras variedades de la zona.
- Fermenta en barrica nueva de roble francés donde se mantiene con sus lías durante unos 8 meses.
- El trabajo de lías se hace mediante la rotación de barricas, un sistema desarrollado por la bodega que reemplaza al tradicional batônnage.
- Debido a su alta demanda, este vino se vende con un sistema de cupos.

BLANCO RESERVA 2020



94

[JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com) 🍷


Remírez de Ganuza

BLANCO GRAN RESERVA OLAGAR



- Primera añada: 2013.
- La uvas provienen de un único viñedo, Olagar, plantado en 1978 en San Vicente de la Sonsierra.
- 100% Viura.
- En torno a 10 meses de crianza en barrica nueva de roble francés.
- Se pone a la venta con unos 8 años de crianza entre barrica y botella.
- Producción en torno a las 4.000 botellas.



98

BLANCO GRAN RESERVA OLAGAR 2013

Overall White Wine of the Year

TIM ATKIN RIOJA REPORT 2022

"This world-class Viura white comes from the Olagar vineyard at 620 metres in San Vicente de la Sonsierra and deserves comparison with a top Grand Cru white Burgundy, such is its intensity, complexity and ageing potential.

Fermented in new French barrels, it's waxy, rich and layered, with flavours of aromatic spices, lemon butter and vanilla oak and thrilling minerality, freshness and palate length.
2022-28"


Remírez de Ganuza

Remírez
de Ganuza

Remírez de Ganuza

S A M A N I E G O

2024