

Remírez de Ganuza

ERRE PUNTO

UNIQUE
WINES

D.O.Ca. Rioja



Bodegas Remírez de Ganuza nace como una apuesta personal de su fundador, Fernando Remírez de Ganuza.

Desde el inicio la idea ha sido la misma: hacer una selección exhaustiva de la uva e intervenir lo mínimo en el proceso de elaboración del vino para ser lo más fiel posible tanto a la añada como a la viña.

VINIFICACIÓN

TIPO DE VINO



Tinto

VARIEDAD



57% Tempranillo, 32%
Garnacha, 11% Viura,

ALCOHOL



13,5%.
vol.

REPOSO



6 meses en barricas
de roble francés y
americano.

CAPACIDAD DE GUARDA



Consumo óptimo
de 1 a 3 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO



Servir entre
12 °C y 14 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color cereza picota con un brillante ribete violáceo o amoratado.



Muy intenso y expresivo. Resalta por sus aromas florales (violetas, lilas) combinados con fruta roja fresca (grosellas, frambuesa, fresa) y un característico fondo de regaliz.



Entrada golosa, fresca y carnosa. Tiene una acidez equilibrada, es sabroso y deja un final largo y persistente.



Perfecto para acompañar embutidos, cecina, carnes blancas y revueltos de setas.

