Trasnocho

Bodega: Remírez de Ganuza
D.O.C. Rioja
Tempranillo 90%, Graciano 5%, Viura y Malvasía 5%

Elaboración

Vendimia manual en cajas de 12 kg de uva procedente de viñedos con edad media de 60 años y bajos rendimientos en cajas de 12kg. Temperatura controlada previa a la fermentación en cámaras frigoríficas especialmente diseñadas para ello durante un periodo de 24 horas (4-6 grados). Selección de uva en mesa y separación de hombros y puntas. Este vino se ha elaborado a partir de los hombros despalillados. Fermentación en tanques pequeños de acero inoxidable y tinas de roble francés de 7000 litros. Obtenido mediante un sistema de extracción sin oxidación ni fricción gracias a una bolsa de membrana que llenamos de agua y mediante la cual exprimimos los hollejos, liberando así el 70% del vino que éstos aún contienen. Este procedimiento, tan sencillo pera a la vez tan especial, evita la fricción entre los hollejos y la oxidación del vino, con lo que extraemos las virtudes y no los defectos, como la aparición de aromas herbáceos y sabores indeseables que produce el prensado convencional.

Crianza de 20 meses en barrica 100% Roble Frances.
Nota de cata

Color: Rojo picota de capa alta, oscura y densa.

Nariz: Mucha intensidad aromática, profunda y cremosa con predominancia de frutas negras.

En boca: Excelente estructura con taninos dulces y finos.

Formatos: 75cl, 1,5l
Graduación: 15%