

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Remirez de Ganuza Reserva 1997
<b>Vinícola</b>	Ramírez de Ganuza
<b>Safra</b>	1997
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	Rioja
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Tempranillo, Graciano, Malvasia e Viura
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	22 meses em barricas novas de carvalho francês (70%) e americano (30%)
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030+
<b>Decanter</b>	entre 90 e 180 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodega Remírez de Ganuza foi fundada em 1989 em Rioja Alavesa. Seu primeiro vinho, o Reserva, começou a ser elaborado em 1991, safra nunca comercializada. Apenas em 1998 o primeiro exemplar foi divulgado ao público.

A vinícola preza por mínimas interferências nas fermentações dos vinhos, cujas elaborações ocorrem com uvas rigorosamente selecionadas.

Os "ombros" e a ponta dos cachos, com maturação fenólica perfeita, são destinados aos vinhos Reserva e Gran Reserva, enquanto o restante é destinado ao vinho jovem de maceração carbônica.

O Ramírez de Ganuza Reserva da safra 1997 é predominante em Tempranillo, e conta com uma pequena fração de Graciano. Essas castas foram cofermentadas com as peles de Malvasia e Viura. A maturação se deu por longos 22 meses em barricas de carvalho francês (70%) e americano (30%).

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi com reflexos granada

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

aromas complexos e desenvolvidos de frutas secas, como cerejas negras, ameixas e figos, complementados por notas de folhas secas, couro, tabaco e canela

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

um vinho encorpado, com taninos sedosos, apresentando ainda uma acidez muito equilibrada; os sabores são muito intensos e profundos, destacando notas evolutivas, finalizando com uma persistência muito prolonga

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

costelinha suína defumada, pancetta à pururuca, cachopo asturiano, paleta de cordeiro em cocção lenta, tomahawk na brasa, queijos maturados e cortes típicos da charcutaria



### CULINÁRIA