

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

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