Remirez De Ganuza - Erre Punto (2012)

IDENTIDAD

Bodega	**Remirez De Ganuza**
Nombre	**Erre Punto**
Año	**2012**
Uvas	Viura Malvasia
Ubicación	**España > Rioja > Rioja**
Clasificación	DO
Categoría	Vino Blanco
Alcohol	14.0 %

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Cápsula	Negro

CONSUMO

Apertura	

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.00 %

ELABORACIÓN

Info. sobre	Vendimia manual en cajas de 12kg de uva procedente de viñedos de una edad media de 60 años. Posteriormente la uva se introduce en una cámara frigorífica (4-6 grados). Seleccionada en mesas y elaborado con el mosto flor (de uva sin prensar) extraido mediante un depósito rotor. El vino se ha mantenido con sus lías durante 9 meses de crianza en barrica nueva. Se práctica el batonage (trabajo de lías) para conseguir mayor complejidad mediante el giro de las barricas

CATAS (1)

Fecha	**8 de junio de 2016**
Catador	Curso De Cata
Puntuación	92.0

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN

Remirez De Ganuza - Erre Punto (2012)

Visual	Color verde alimonado medio; aspecto limpio, brillante y cristalino.
Olfato	Gama aromática muy compleja, a copa parada tenemos aromas de fruta verde, vegetales y nuez moscada. Al agitar aparecen nuevas notas cítricas, notas de coco y vainilla propias de la madera.
Boca	Amplio, sabroso.Acidez media y presencia de taninos. Pasa de modo potente y goloso. En el postgusto se hacen presentes las notas vegetales y especiadas. Buena persistencia

BOTELLAS SACADAS (1)

8/6/16	Precio de			8/6/16	Consumido		

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN