



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) extraído mediante un depósito rotor. El vino se ha mantenido con sus lías durante 9 meses de crianza en barrica nueva. Se practica 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

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	
--------	-----------	--	--------	-----------	--

