



Remírez de Ganuza

## BODEGAS FERNANDO REMIREZ DE GANUZA

Бодегас Фернандо Ремирес де Гануса

Фернандо Ремирес де Гануса основал винодельню в 1989 году. Имя этого человека никто не знал в Риохе еще 15 лет назад. Сегодня к «сумасшедшему гению» приезжают учиться и набираться опыта — его авторские методики пользуются популярностью уже за пределами Испании.

С 60-х годов Фернандо был агентом по продаже виноградников. Сейчас у него собственное винодельческое хозяйство в коммуне Саманьего недалеко от церкви местного прихода Асунсион-де-Нуэстра-Сеньора и коллекция участков общей площадью 69 га.

Де Гануса легко отходит от традиций и постоянно изобретает что-то новое. Например, собранные вручную грозди он сортирует так: сначала отбрасывает ягоды, оторвавшиеся от кистей раньше времени. Потом с каждой грозди удаляют все ягоды неправильной формы или с повреждениями, и уже после этого каждую гроздь разрезают на две части. Верхнюю часть как самую зрелую отправляют на основное вино, а нижнюю — на легкое ароматное молодое.

Выращивает он в основном темпранильо, дополняя его гарначей. Средний возраст лоз — 65 лет, но есть отдельные участки со 100-летними лозами.

### ВИНА ХОЗЯЙСТВА:

#### Красные вина:

Rioja DOC Fincas de Ganuza Reserva

Rioja DOC Remirez de Ganuza Reserva



## RIOJA DOC FINCAS DE GANUZA RESERVA

Риоха DOC Финкас де Гануса Ресерва

**АППЕЛЛАСЬОН:** Rioja DOC.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** темпранильо, грасиано.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** вино выдерживается 24 месяца в бочках из французского и американского дуба, которые обновляются каждые 2–3 года.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** цвет спелого граната с рубиновым оттенком. Богатые ароматы спелых фруктов, специй, кожи, минералов и какао. Вкус структурированный, с хорошей фруктовой составляющей. Вино сбалансированное с довольно длительным послевкусием.

**ГАСТРОНОМИЯ:** подавать к блюдам из красного мяса, дичи, сырам.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 16–18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2002	0,75	13,5



## RIOJA DOC REMIREZ DE GANUZA RESERVA

Риоха DOC Ремирес де Гануса Ресерва

**АППЕЛЛАСЬОН:** Rioja DOC.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** темпранильо, грасиано. Возраст лоз — 30–96 лет.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** вино выдерживается 24 месяца в дубовых бочках из французского и американского дуба, которые обновляются каждые 2–3 года.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** глубокий вишневый цвет с гранатовым оттенком и богатый букет зрелых фруктов (малиновый джем), специй и благородных тонов дерева. Объемное полнотелое во вкусе, с бархатистыми танинами и долгим, мягким послевкусием.

**ГАСТРОНОМИЯ:** отлично сочетается со стейком на гриле, жарким, мясным рагу, твердыми сырами.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 16–18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2000	0,75	13,0
2003	0,75	13,0

