Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

# Trasnocho

ORIGEN: RIOJA
VARIEDAD: 90% Tempranillo y 10% graciano
GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%

## ELABORACIÓN:

Tras veinte años de experiencia elaborando vinos, Bodegas Remírez de Ganuza ha desarrollado un innovador sistema de extracción de vino que ha dado lugar al vino Trasnocho. Introducen en el interior del depósito desviando una bolsa de PVC alimentario, la llenan de agua y exprimen los hollejos, liberando así el 70% del vino que estos aún contienen. Este procedimiento tan sencillo, pero a la vez tan especial, evita la fricción entre los hollejos y la oxidación del vino, con lo cual se extraen las virtudes y no los defectos, como la aparición de aromas herbáceos y sabores indeseables que produce el prensado habitual.

## CATA:

*COLOR:* Vino de capa alta, matices amoratados en el borde, lágrima abundante.
*AROMA:* A copa parada se denota la madera fina y muy presente la fruta de cereza y mezcla de regaliz con mentolados. La complejidad de aromas aumenta al mover la copa y salen recuerdos de café tostado, cacao y a bosque.
*SABOR:* Vino con gran nervio, se nota el balance en fruta y acidez. Siendo un vino joven el tanino es amable y perfecto para catar.