



REMÍREZ DE GANUZA BLANCO 2016

Tipo de vino: Fermentado y Criado en barrica

D.O.Ca: Rioja

Variedades: 80% Viura, 20% Malvasía, Garnacha Blanca y otras

Grado alcohólico: 14 %

Crianza: 10 meses barrica nueva 100% Roble Francés

Número de botellas: 18.500

Elaboración: 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.

Nota de cata: Color amarillo pálido y brillante. Tiene una nariz sutil y fragante, delicada y mineral, con notas frescas de hierbas aromáticas y mentoladas, frutas de hueso y cítricas. Boca sabrosa, con volumen, sedosa, estructura fina y mineral. Tiene un final largo y fresco.

Este es el nuevo blanco de la bodega. A lo largo de los años que llevamos elaborando blanco hemos ido adquiriendo conocimientos e implementando infraestructuras en el proceso desarrolladas por nosotros, aparte de aumentar cada vez más la meticulosidad y la exigencia en la calidad de la uva. Un ejemplo de las cosas que han evolucionado puede ser:

- Lavado de los granos de uva.
- Vendimia, elaboración y crianza en frío.
- Manejo de las lías por volteo giratorio de las barricas.
- Utilización únicamente de barricas nuevas de 225L para fermentación y crianza.

Todo esto hace que aumente la longevidad del vino y que con el paso del tiempo encontremos matices aromáticos distintos y que el vino vaya envejeciendo notablemente.