



REMÍREZ DE GANUZA BLANCO 2015

Tipo de vino: fermentado y criado en barrica

D.O.Ca: Rioja

Variedades: 70% Viura, 20% Malvasía y 10% Garnacha blanca y otras

Grado alcohólico: 14 %

Crianza: 9 meses barrica roble francés nuevas

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 práctica el batonage (trabajo de lías) para conseguir mayor complejidad mediante el giro de las barricas.

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.