

Remírez de Ganuja Blanco



ORIGEN: RIOJA

VARIEDAD: 70% Viura, 20% malvasía,
10% garnacha blanca y
otras

GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%



ELABORACIÓN:

Vendimia manual en caja de 12 Kg. De la 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 mesa de elaborado con el mosto flor (uva sin prensar) extraído mediante un depósito rotor. El vino se ha mantenido con sus lías durante 9 meses de crianza en bodega nueva. Se practica el batonage (trabajo de lías) para conseguir mayor complejidad mediante el giro de las barricas.

CATA:

COLOR: Amarillo alimonado con reflejos verdosos; aspecto brillante y cristalino.

AROMA: Presenta una nariz muy fina de alta intensidad, con notas de hierbas aromáticas frescas, frutas de hueso, cítricos y fruta tropical, todo esto sobre unas finas notas lácteas y delicadas maderas.

SABOR: Sabroso, con volumen, equilibrado y con estructura fina. Tiene un final largo y fresco, con puntas salinas acompañado de delicadas notas de roble cremoso.