



## REMÍREZ DE GANUZA BLANCO 2014

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: 13,5%

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

Nota de cata: color verde alimonado medio; aspecto limpio, brillante y cristalino. Presenta una nariz muy fina e intensa, con notas frescas de hierbas aromáticas, frutas de hueso y cítricos, todo esto sobre unas finas notas lácteas y de delicadas maderas. En boca es sabroso, con volumen, equilibrado y con estructura fina. Tiene un final largo y fresco, con puntas salinas, notas especiadas, acompañado de finas pinceladas de roble cremoso.

Este es el nuevo blanco de la bodega. A lo largo de los 12 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 pueden 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.