Remírez de Ganuza

BLANCO GRAN RESERVA 2014

BLANCO GRAN RESERVA | DOCa Rioja

Grado alcohólico | **13,5%.**

100% Viura.

10 meses en barrica nueva de roble francés de 225 l.

Origen de la uva | **Viña Olagar, 1978, 1,45 ha.**

Embotellado | **Septiembre 2015.**

ELABORACIÓN

Esta es la segunda añada del Remírez de Ganuza Blanco Gran Reserva Olagar, proveniente de un único viñedo.

Esta viña, Olagar, fue plantada en 1978 con variedades locales y está formada en vaso tradicional apoyado.

Situada en San Vicente de la Sonsierra en una zona límite de cultivo (600m), cuenta con una extensión de 1,45 ha.

Tiene una orientación perfecta, en una espalda arcillo-calcárea con una pendiente bastante pronunciada y suelos poco profundos que ayudan a frenar el vigor de las plantas.

La vendimia es manual, en cajas de 12 kg, que se almacenan a temperatura controlada en cámaras frigoríficas especialmente diseñadas para ello durante un periodo de 24 horas a 4-6 Cº. Posteriormente, la uva es seleccionada en mesa manualmente.

El vino se elabora con el mosto flor de uva sin prensar extraído mediante un depósito rotor.

La fermentación se lleva a cabo en barricas nuevas de roble francés, donde el vino permanece durante 10 meses de crianza. El trabajo de lías se realiza mediante el giro manual de barricas, un sistema propio de la bodega que sustituye al tradicional bâtonnage.

Remírez de Ganuza

BLANCO GRAN RESERVA 2014

BLANCO GRAN RESERVA | DOCa Rioja

Alcohol content | **13,5%.**

100% Viura.

10 months in 225-liter new French oak barrels.

Sourced from | **Viña Olagar, 1978, 1,45 ha.**

Bottled | **September 2015.**

ELABORATION

This is the second vintage of Remírez de Ganuza Blanco Gran Reserva Olagar.

The wine is made with grapes from a very special vineyard, Olagar. Located in San Vicente de la Sonsierra, it sits a borderline harvesting area, at an altitude of 600 meters.

It was planted in 1978 with local grape varieties, and it is trained in the traditional bush vine system.

With an extension of 1.45 hectares, it has a perfect orientation, with a pronounced calcareous clay slope and shallow soils that help stopping the vigor of the vines.

Through manual harvest, bunches are transported in 12-kg boxes to thermo regulated cooling chambers and stored for 24 hours before fermentation at 4C° - 6C°. Grapes are then manually selected on a sorting table.

The wine is made with the flower must extracted with a rotor deposit, without crushing the grapes.

The wine has fermented and aged with its lees for 10 months in new French oak barrels. Lees are stirred by manually turning the barrels, a system unique to the winery that replaces traditional bâtonnage.