

REMÍREZ
de GANUZA

Remírez de Ganuza

S A M A N I E G O

BLANCO GRAN RESERVA 2013



BLANCO GRAN RESERVA | **DOCa Rioja**

Grado alcohólico | 13,5%.

100% Viura.

11 meses en barrica nueva de roble francés.

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

Producción | **3.000 botellas** de 0,75 cl.

Embotellado | **Septiembre 2014.**

ELABORACIÓN

Este es el primer Remírez de Ganuza Blanco Gran Reserva proveniente de un único viñedo.

Esta viña, Olagar, fue plantada en 1978 con variedades autóctonas 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 C°. 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 11 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

S A M A N I E G O

BLANCO GRAN RESERVA 2013



BLANCO GRAN RESERVA | **DOCa Rioja**

ABV | 13,5%.

100% Viura.

11 months in 225-liter new French oak barrels.

Sourced from a single vineyard, **Viña Olagar** (1978, 1,45 ha.)

Production | **3.000 bottles.**

Bottled | **September 2014.**

ELABORATION

This wine is made with grapes from a very special vineyard, Olagar, located in San Vicente de la Sonsierra.

It was planted in 1978 with native 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.

Grapes are manually selected on a sorting table and the wine is made with the flower must extracted with a rotor deposit, without crushing the grapes.

The wine has aged with its lees for 11 months in new French oak barrels.