Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

IRAILA 2022

TINTO | DOCa Rioja

Alcohol | **13,5%.**

100% Garnacha.

11 meses en barricas de roble francés de 228 l y tinaja de cerámica de 400 l.

Uva procedente de los parajes **La Rad** (1973) y **El Convento (1966)** en la parte alta y fresca de San Vicente de la Sonsierra.

Producción | **1.700 botellas.**

Embotellado| **Septiembre 2023.**

ELABORACIÓN

Iraila es el primer vino de Remírez de Ganuza que no está basado en la uva tempranillo. Se trata de un vino elaborado con **100% garnacha** que proviene de dos viñedos viejos en dos parajes en la zona alta de San Vicente de la Sonsierra, **la Rad (63%)** y **El Convento (37%)**

La vendimia se hace de forma manual en cajas de 12 kg y la uva se **selecciona** manualmente en mesa de selección en bodega.

Los racimos se despalillan y la uva sin estrujar cae por gravedad al tanque de fermentación, donde **macera en frío** durante 48 horas antes de iniciar la fermentación con levaduras autóctonas.

Durante la fermentación se aplicaron diariamente suaves **remontados y *pigeage.***

El vino ha madurado en **dos recipientes;** barricas usadas de roble francés de 228 litros y tinajas de cerámica de 400 litros.

El **blend final** se compone de un 60% proveniente de la tinaja de cerámica y un 40 % de las barricas de roble francés.

Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

IRAILA 2022

RED WINE | DOCa Rioja

ABV | **13,5%.**

100% Garnacha.

11 months in 228-liter French oak barrels and 400-liter ceramic jars.

Vines located in **La Rad (1973)** and **El Convento (1966)** in the high and cool area of San Vicente de la Sonsierra.

Production | **1.700 bottles.**

Bottled | **September 2023.**

ELABORATION

Iraila is the first Remírez de Ganuza red wine that is not based on Tempranillo grapes. This is a **100% Garnacha** from two old vineyards in San Vicente De La Sonsierra, **La Rad (63%) and El Convento (37%).**

Manual harvest in 12 kg boxes. Hand selection in the winery. The fruit was **de-stemmed** but not crushed and dropped in the tank by gravity.

It was **cold macerated** for 48 hours before starting the fermentation with native yeasts. During fermentation, very gentle **pump-overs and *pigeage*** were applied daily.

The wine has **matured in two types of containers,** 228-liter used French oak barrels and 400-liter ceramic jars.

As a result, the **final blend** contains: 60% from the ceramic jars, and 40% from the French oak barrels.