Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

BLANCO 2016

BLANCO fermentado en barrica | DOCa Rioja

Grado alcohólico | **14%.**

80% viura, 20% malvasía, garnacha blanca & otras.

10 meses en barrica nueva de roble francés.

Viñedos ubicados en distintas localidades en la zona de **Sierra Cantabria.**

Embotellado | **Agosto 2017.**

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 12 kg de uva procedente de viñedos con una edad media de 60 años y bajos rendimientos.

Temperatura controlada de los racimos, previa a la fermentación, durante un periodo de 24 horas a 4-6Cº. Posteriormente, la uva es seleccionada en mesa manualmente.

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

Fermentado y criado en barricas de roble francés durante 10 meses. El resto de la crianza se produce en la botella.

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

SAMANIEGO

BLANCO 2016

BLANCO fermentado en barrica | DOCa Rioja

ABV | **14%.**

80% viura, 20% malvasía, garnacha blanca & others.

10 months in new French oak barrels.

Sourced from selected parcels in the **Sierra Cantabria foothills.**

Bottled | **August 2017.**

ELABORATION

This wine is made with grapes from vineyards of an average age of 60 years and low yields.

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

This wine is made from the flower must, which is extracted using a rotor deposit, without crushing the grapes

It has fermented and aged with its lees for 10 months in French oak barrels. The rest of the maturing process takes place in bottle.

Lees are stirred by manually turning the barrels, a system unique to the winery that replaces traditional bâtonnage.