

REMÍREZ DE GANUZA BLANCO

Tipo de vino: Fermentado y Criado en barrica

D.O.Ca: Rioja

Variedades: 80% Viura, 20% Malvasía, Garnacha blanca & otras

Grado alcohólico: 14 %

Crianza: 8 meses en barrica nueva exclusivamente de roble francés

Elaboración: Vendimia manual en cajas de 12 kg de uva procedente de viñedos de edad media de 60 años. Posteriormente la uva se introduce en una cámara frigorífica (4-6 °C). 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 lias durante 8 meses de crianza en barrica nueva. Se practica el batonnage (trabajo de lias) para conseguir mayor complejidad mediante el giro de las barricas.


