Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

Remírez de Ganuza Blanco

ORIGEN: RIOJA
VARIEDAD: 70% Viura, 20% malvasía, 10% garnacha blanca y otras
GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

ELABORACIÓN:

Vendimia manual en caja de 12 Kg. De la uva procedente de viñedos de una edad media de 60 años. Posteriormente la uva se introduce en una cámara frigorífica (4-6 grados). Seleccionada en mesa de elaborado con el mosto flor (uva sin prensar) extraído mediante un depósito rotor. El vino se ha mantenido con sus lías durante 9 meses de crianza en barrica nueva. Se practica el batonage (trabajo de lías) para conseguir mayor complejidad mediante el giro de las barricas.

CATA:

COLOR: Amarillo alimonado con reflejos verdosos; aspecto brillante y cristalino.
AROMA: Presenta una nariz muy fina de alta intensidad, con notas de hierbas aromáticas frescas, frutas de hueso, cítricos y fruta tropical, todo esto sobre unas finas notas lácteas y delicadas maderas.
SABOR: Sabroso, con volumen, equilibrado y con estructura fina. Tiene un final largo y fresco, con puntas salinas acompañado de delicadas notas de roble cremoso.