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

Remírez de Ganuza "Olagar" gran reserva blanco

ORIGEN: RIOJA
VARIEDAD: 100% Viura
GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

ELABORACIÓN:

Las uvas se almacenan a temperatura controlada en cámaras frigoríficas especialmente diseñadas para ello durante un periodo de 24 horas a una temperatura entre los 4 y 6 C°. Posteriormente, son seleccionadas 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. Crianza de 10 meses en barricas de roble francés. El trabajo de lías se realiza mediante el giro manual de barricas, un sistema propio de la bodega que sustituye al tradicional 'bâtonnage'.

CATA:

COLOR: De atractivo color amarillo pajizo.
AROMA: Seduce con sus intensos aromas de flores blancas, de lías finas, de hierbas secas y sus recuerdos minerales.
SABOR: Sabrosa, jugosa y afrutada. Exhibe una óptima acidez y un cuerpo redondo y muy agradable.