



Remírez de Ganuza Olagar

Bodega: **Remírez de Ganuza**

D.O.C. Rioja
100% Viura

Elaboración

Vendimia manual en cajas de 12 kilogramos.

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 Cº. Posteriormente, son seleccionadas en mesa manualmente. El vino se elabora con el mosto flor de uva sin pensar, 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'.

Nota de cata

Color: De atractivo color amarillo pajizo.

Nariz: Seduce con sus intensos aromas de flores blancas, de lías finas, de hierbas secas y sus recuerdos minerales.

Boca: Sabrosa, jugosa y afrutada. Exhibe una óptima acidez y un cuerpo redondo y muy agradable.

Formatos: 75cl

Graduación: 13,5%