

# REMELLURI

*Blanca*

AÑO  
2014

ZONA  
Rioja Alavesa

PUEBLO  
Labastida

PARAJES  
Villaescusa, Valderremelluri, Granja y Cerraja.

VARIETADES  
100% manual, en cajas.

FERMENTACIÓN  
Levaduras autóctonas, en cubas de cemento,  
barricas y fudres de madera.

ENVEJECIMIENTO  
12 meses en diferentes contenedores (depósitos, fudres, barricas)  
con un ensamblaje posterior en depósito de 8 meses.

FECHA DE EMBOTELLADO  
Mayo 2016

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA  
Un vino blanco excepcional, hoy considerado como uno de los  
vinos más insólitos de nuestro país. Las parcelas de Remelluri blanco  
reflejan la complejidad de orientaciones y suelos de la finca. Se mezclan  
distintas variedades y se llevan a cabo diferentes elaboraciones pero  
el verdadero protagonista de este vino es el origen, el lugar donde nace.  
Es sin duda el vino que mejor explica el carácter del viñedo de la  
Granja Nuestra Señora de Remelluri.

SUELO  
Terrazas calizas pobres, de naturaleza arcillo-calcárea, con una  
roca madre que aflora por zonas. Estas terrazas están constituidas  
por areniscas y margas en su mayor parte de origen terciario.



GRANJA NUESTRA SEÑORA DE REMELLURI