

GRANJA REMELLURI

Gran Reserva

2011



El vino Granja Remelluri representa la esencia de Granja Nuestra Señora de Remelluri, la primera bodega de Rioja basada en una única propiedad vitícola según el modelo clásico del Medoc Bordelés.

Las uvas para Granja Remelluri provienen de la selección de los mejores viñedos que rodean la bodega y que pertenecen a Granja Nuestra Señora de Remelluri desde su fundación por los monjes jerónimos en el siglo XIV.

Municipio	Labastida (Alava) y San Vicente de la Sonsierra (Rioja)
Términos	Doroño, Villaescusa, San Esteban, Cascajo, San Cristóbal
Suelos	Viñedos entre 650 y 775m de altitud sobre terrazas calizas pobres, de naturaleza arcillo-calcárea. Por zonas aflora la roca madre, constituida por areniscas y margas en su mayor parte de origen terciario.
Variedades	72% Tempranillo, 20% Garnacha, 6% Graciano, 2% otras
Viticultura	Viticultura ecológica. Labores realizadas a mano con podas razonadas, trabajos de suelo con cubiertas vegetales y tracción animal en función de los casos.
Vendimia	Manual en cajas.
Fermentación	Fermentado de forma natural con levadura autóctona en pequeñas tinas de madera de 3000Kg.
Envejecimiento	27-29 meses en barricas y fudres de diferentes tamaños.
Embotellado	Mayo de 2014.



Añada 2011:

La añada 2011 se caracteriza por una estacionalidad muy marcada. Una primavera e invierno muy húmedos dejan en el suelo una reserva hídrica muy importante que favorece la completa maduración, en un verano muy seco y cálido para nuestra zona.

Estas características climatológicas provocan un adelanto del ciclo vegetativo de alrededor de 10 días sobre la media, que se mantiene hasta la vendimia, llegando con una buena maduración y calidad del fruto.

La precocidad del año, junto con unas condiciones de vendimia óptimas, favorecen una maduración gradual de los diferentes viñedos y variedades. En estas condiciones se elabora este vino que ensambla las diferentes zonas y varietales en su momento óptimo, obteniendo el mejor potencial de esta añada. Con agradables notas de frutas negras, chocolate, tabaco de pipa y con un fondo negro y mineral, se presenta este cálido, profundo y elegante Granja Remelluri 2011. Boca sabrosa, estructurada y con el punto de acidez propio de nuestros viñedos que le aporta a este vino equilibrio, viveza y gran capacidad de guarda.