

# REMELLURI BLANCO 2016



Las 14 parcelas de Remelluri Blanco 2016, reflejan la complejidad de suelos y orientaciones de la propiedad, así como la singularidad de esta añada tardía. Mezclamos variedades y elaboraciones, pero el verdadero protagonista es el origen, el lugar de donde nace. Es el vino que mejor explica el carácter del viñedo de la Granja de Ntra. Sra. de Remelluri.

Este Blanco excepcional, se ha convertido en uno de los vinos más insólitos de nuestro país.

<b>Municipio</b>	Labastida (Alava) y San Vicente de la Sonsierra (Rioja)
<b>Términos</b>	San Cristobal a 580 mts, Alto Urmendi a 635 mts y Zorzal hasta 780 mts de altura.
<b>Superficie</b>	6,11 Has. 14 parcelas.
<b>Edad del viñedo</b>	Plantado entre los años 1989 y 2008.
<b>Rendimiento</b>	25 Hl. /Ha. Selección de uvas y viñedos para una producción menor.
<b>Viticultura</b>	Viticultura certificada ecología y prácticas biodinámicas. Cubierta vegetal y acaballonados de las líneas. Podas diversas según altura, densidad de plantación, exposición.
<b>Vendimia</b>	Manual en cajas. Del 28/09 al 23/11.
<b>Fermentación</b>	Múltiples elaboraciones para fermentación y envejecimiento. Siempre levaduras autóctonas ya sea fermentado en cemento, foudre o barricas.
<b>Envejecimiento</b>	11 meses en barricas de varios años, foudres, así como huevos de cemento de 1200 litros.
<b>Embotellado</b>	21 de junio del 2018.
<b>Producción</b>	10.094 botellas y 99 magnums.

## **Añada 2016:**

La añada 2016 se caracterizó por unas temperaturas más suaves de lo normal durante todo el año, y por unas lluvias muy concentradas en los meses de invierno, que generaron una brotación y un cuajado muy importante. La importante sequía de los meses de verano generó un estrés hídrico y una maduración tardía que se consiguió gracias a las últimas lluvias de septiembre. Una vendimia selectiva y pausado nos hizo estar satisfechos de esta añada muy buena, pero complicada y abundante.

En el Remelluri Blanco 2016, esperamos como siempre que ofrezca complejidad y una evolución pausada, más lenta si cabe, ayudado por la frescura de nuestros viñedos más altos.

