

REMELLURI BLANCO 2017



Las parcelas de Remelluri Blanco 2017 se sitúan entre 605 y 805m de altitud y reflejan la complejidad de suelos y orientaciones de la propiedad. 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.

Municipio	Labastida (Alava) y San Vicente de la Sonsierra (Rioja)
Términos	Doroño, Villaescusa, S.Esteban, Cerraja, Valderremelluri, S.Cristobal, Canales.
Superficie	7,23 Has.
Edad del viñedo	Plantado entre los años 1989 y 2008.
Rendimiento	19,6 Hl. /Ha.
Viticultura	Viticultura certificada ecológica y prácticas biodinámicas. Cubierta vegetal y acaballonados de las líneas. Podas diversas según altura, densidad de plantación, exposición.
Vendimia	Vendimia seleccionada 100% manual en cajas.
Fermentación	Múltiples elaboraciones para fermentación y envejecimiento. Siempre levaduras autóctonas ya sea fermentado en cemento, foudre o barricas.
Envejecimiento	12 meses en barricas de varios años, foudres, así como huevos de cemento de 1200 litros con posterior ensamblado de 8 meses.
Embotellado	Abril de 2019.
Producción	10.840 botellas.



Añada 2017:

La añada 2017 está caracterizada por dos incidencias climáticas importantes; por un lado la gran helada del 28 de Abril que reduce drásticamente la cantidad de cosecha, y por otro lado, el adelanto de maduración de la cosecha provocado por el calor del verano. La precocidad del año, junto con unas condiciones de vendimia óptimas, favorecen una maduración gradual de los diferentes viñedos y variedades.