

REMELLURI BLANCO 2022



Las parcelas de Remelluri Blanco 2022 se sitúan entre 605 y 805m de altitud y reflejan la complejidad de suelos (terrazas calizas pobres, suelos arcillo-calcáreos con afloramiento de areniscas y margas del Terciario) 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 (Álava) y San Vicente de la Sonsierra (Rioja).
Términos	Doroño, Villaescusa, S.Esteban, Cerraja, Valderremelluri, S.Cristobal, Canales y Uzmendi.
Superficie	8,66 Has.
Edad del viñedo	Plantado entre los años 1989 y 2012.
Viticultura	Viticultura ecológica y biodinámica. Labores realizadas a mano, con diferentes sistemas de podas razonadas en función de las variedades, altura, densidad de plantación, exposición. Trabajos de suelo con cubiertas vegetales y tracción animal en función de los casos.
Vendimia	Seleccionada, 100% manual en cajas del 09/09 al 15/10.
Fermentación	Fermentado con levaduras autóctonas, en cemento, foudres y barricas.
Envejecimiento	12 meses en barricas de varios años, foudres, así como huevos de cemento de 1.200 litros con posterior ensamblado de 8 meses.
Embotellado	21 de junio de 2024.
Producción	11.430 botellas.

Añada 2022:

2022 estuvo marcado por la intensa sequía de la primavera y el verano, acompañada de altas temperaturas estivales. En contraste, el invierno fue especialmente lluvioso, con 250 litros acumulados entre noviembre y diciembre. La primavera resultó inusual, con un crecimiento vegetativo explosivo favorecido por el calor repentino de mayo y la abundante reserva hídrica del invierno. Sin embargo, mayo y junio se mantuvieron extremadamente secos con intensas olas de calor. Estas condiciones provocaron una maduración lenta y heterogénea entre parcelas. Iniciamos la vendimia el 9 de septiembre bajo unas condiciones de excelente sanidad.

VINO ECOLÓGICO (ES-ECO-026-VAS)

