



REMELLURI

REMELLURI. BLANCO 2015

Las parcelas de Remelluri blanco reflejan la complejidad de suelos y orientaciones de la propiedad. Se mezclan variedades y elaboraciones pero el verdadero protagonista es el origen, el lugar de donde nace. Es sin duda, el vino que mejor explica el carácter del viñedo de la Granja de Nuestra Señora 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	San Cristobal a 580 mts, Alto Urmendi a 635 mts y Zorzal hasta 780 mts de altura
Superficie	6,11 Has. 8 parcelas.
Edad del viñedo	Plantado entre los años 1989 y 2008.
Rendimiento	15 Hl. /Ha.
Viticultura	Viticultura certificada ecología y prácticas 100% biodinámicas. Cubierta vegetal y acaballonados de las líneas. Podas diversas según altura, densidad de plantación o exposición.
Vendimia	Manual en cajas. Del 15/09 al 28/10.
Fermentación	Multiples elaboraciones para fermentación y envejecimiento. Siempre levaduras autóctonas ya sea fermentado en cemento, foudre o barricas
Envejecimiento	11 meses en barricas de varios años y foudres.
Embotellado	Desde el 24 mayo del 2017.
Producción	7.200 botellas y 100 magnums.

Añada 2015:

Un invierno largo y con intensas nevadas seguidos de una primavera lluviosa dejan una importante reserva hídrica en el suelo. Brotación tardía y equilibrada, con un buen desarrollo vegetativo hasta la floración. Primera mitad del verano muy cálido y seco que adelanta el envero. Lluvias puntuales al inicio de septiembre favorecieron el equilibrio y completa maduración del viñedo.

Se inició la vendimia de las zonas bajas de variedades blancas el 15 de septiembre y dimos por terminada la vendimia el 28 de octubre.

Conservación:

Este vino, expresivo e intenso desde el principio, va creciendo en la botella, aprovechando la increíble frescura escondida en su madurez y amable textura. Se disfruta ahora, pero será más complejo con el paso de los años. Tendrá una excepcional evolución hasta el año 2030.