

GRANJA REMELLURI GRAN RESERVA



AÑO
2010

ZONA
Rioja Alavesa

PUEBLO
Labastida

PARAJES
Doroño, Villaescusa, San Esteban, Cascajo

VARIETADES
70% tempranillo, 25% garnacha y 5% graciano

VENDIMIA
100% manual, en cajas

FERMENTACIÓN
Levaduras autóctonas

ENVEJECIMIENTO
27 meses en bodega de roble francés

FECHA DE EMBOTELLADO
Junio de 2013

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La añada 2010 está marcada por una climatología favorable, que permite mantener un excelente estado vegetativo y sanitario del viñedo hasta el final del ciclo, así como unos rendimientos de producción muy moderados.

La importante reserva hídrica del invierno fue fundamental para tener un buen desarrollo vegetativo durante el verano, donde no hubo manifestaciones de stress hídrico. El verano fue cálido, lo que facilitó una maduración con buena evolución dentro de las fechas habituales. Esto dio paso a una vendimia continuada, sin problemas sanitarios ni precipitaciones, que dejaron alcanzar una madurez fenólica final plena.

La calidez del año se ensambla con el cuidado envejecimiento en bodega, obteniendo el Granja Remelluri 2010; la máxima expresión de la añada, con agradables notas de frutas escaradas, chocolate, corteza de naranja junto toques especiados de pimienta y nuez moscada, que forman este cálido y elegante vino. Boca igualmente cálida, estructurada, pero con el punto de acidez propio de Remelluri que da equilibrio y viveza a todo el conjunto.

SUELO

Terrazas calizas pobres, de naturaleza arcillo-calcárea, con una roca madre que aflora por zonas.