REMELLURI

Blanco

2013

FICHA TÉCNICA

VARIEDADES: mezcla de una selección de 9 variedades.

CRIANZA: 12 meses en diferentes contenedores (depositos, fudres, barricas) con un ensamblaje posterior en depósito de 8 meses.

EMBOTELLADO: Mayo 2015.

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5 %.

ACIDEZ TÓTAL: 6,2 g/l.

pH: 3,26.

SUELO

Terrazas calizas pobres, de naturaleza arcillo-calcárea, con una roca madre que aflora por zonas. Estas terrazas están constituidas en su mayoría por areniscas y margas cuyo origen está en la era cuaternaria.

VENDIMIA

100 % Manual en cajas de 20 kg. La vendimia de las diferentes variedades se desarrolló entre el 08 de Octubre y el día 2 de Noviembre de 2013.

FERMENTACIÓN

Levaduras autóctonas, Cubas de cemento, barricas y fudres de madera.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La situación general del viñedo de Remelluri en la campaña 2013 se caracterizó por un retraso en el ciclo vegetativo respecto a la media de la zona.

Tras una botación tardía y una primavera larga, entramos en un verano más fresco y con mayor componente atlantica respecto a la media. Esta componente atlantica de la añada 2013, acompaña a una madurez que resalta el caracter aromatico propio de cada variedades de blanco, formando el copage un equilibrio aromatico complejo y elegante.

La uva presentó un buen estado sanitario y un excelente equilibrio de madurez , lo que permitió elaborar este vino blanco de gran calidad, complejidad aromatica, y capacidad de guarda.

Remelluri, Febrero 2016.