

REMELLURI

Reserva



Remelluri es el vino original de la Granja Nuestra Señora de Remelluri fruto de los viñedos más importantes de la propiedad. Fue el primer vino de Rioja basado en una única propiedad vitícola según el modelo clásico del Medoc Bordelés. Este vino de finca nace de los tres valles que rodean la bodega (Remelluri, Valderremelluri y Villaescusa), zonas que desde el siglo XIV forman parte de la Granja Nuestra Señora de Remelluri.

La viña se encuentra entre 590 y 805m de altitud sobre terrazas calizas pobres, de naturaleza arcillo-calcárea. Por zonas aflora la roca madre, constituida por areniscas y margas en su mayor parte de origen terciario.



Municipios	Labastida (Alava) y San Vicente de la Sonsierra (Rioja)
Edad del viñedo	Plantado desde 1918 hasta hoy. Edad media 40 años.
Variedades	Tempranillo, Garnacha, Graciano.
Viticultura	Tradicional y ecológica con tratamientos biodinámicos.
Vendimia	Manual en cajas. Del 15 de octubre al 2 de noviembre.
Fermentación	Fermentado de forma natural con levaduras autóctonas, en depósitos Inox y en foudres abiertos.
Envejecimiento	20-21 meses en barricas de diferentes edades y volúmenes.
Embotellado	Del 15 de abril al 10 de mayo

VINO ECOLÓGICO (ES-ECO-026-VAS)

Añada

En 2016 se vivió un ciclo vegetativo tardío que comenzó con una brotación lenta debida al frío de la primavera. La floración también tardía y un buen cuajado, desembocaron en una óptima cantidad de cosecha.

El envero comenzó a mediados del mes de agosto y continuó hasta mediados del mes de septiembre, lo que provocó cierto retraso en la maduración.

La vendimia 2016 se caracterizó por su demora en la época de maduración, así como por su prolongación en el tiempo. Hubo grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche que ayudaron a completar la madurez del fruto, resultando en una cosecha con un destacable estado fitosanitario de gran calidad.

