



Remírez de Ganuza Blanco Gran Reserva Olagar 2018

Un bouquet incroyablement complexe s'échappe du verre et vous rappelle à quel point le cépage viura peut mûrir avec élégance. Des notes de foin et d'herbes séchées, de thé à la verveine, de noisettes grillées, de miel, de pain grillé et de vanille s'entremêlent pour créer une expérience olfactive envoûtante et le vin révèle une nouvelle dimension à chaque nouveau nez. En bouche, l'attaque est élégante et la texture huileuse. Malgré une acidité modérée, il a une traction énorme et une salinité qui vous fait penser à des citrons salés. La finale est merveilleusement longue et révèle une fois de plus toute la palette aromatique. Une expérience gustative unique et définitivement l'un des plus grands vins blancs d'Espagne.

Producteur	Remírez de Ganuza
Type d'article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Rioja
Appellation	DOCa
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2038
Cépages	Viura, Malvasia, Garnacha Blanca
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	319978
Accord mets et vins	Fromages à pâte molle, Volaille, Poisson, Plats végétariens

Vinification

Vinificato in botti di legno, poi invecchiato per 11 mesi sulle fecce fini in barrique francesi nuove. Il vino è stato poi conservato in bottiglia per quasi 6 anni nella bodega per arrivare sul mercato pronto da bere.

Terroir

Le vin provient du vignoble 'Olagar', qui ne fait qu'un peu plus d'un hectare. Il est situé à 600 mètres d'altitude dans les collines de la Sierra de Cantabria. Les vignes ont été plantées en 1978 et poussent sur des sols argilo-calcaires pauvres.





Histoire

Le Remírez de Ganua Blanco Gran Reserva a été lancé pour la première fois avec le millésime 2013 et représente le sommet de la gamme de ce producteur renommé dans le domaine des vins blancs. Ce vin symbolise la redécouverte de la région de la Rioja en tant que berceau de grands vins blancs.

