



## REMÍREZ DE GANUZA OLAGAR GRAN RESERVA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Blanco

**Variedad:** 100% Viura.

**Alcohol:** 13,5%

**Reposo:** La fermentación se lleva a cabo en barricas nuevas de roble francés, donde el vino permanece durante 10 meses de crianza. El trabajo de lías se realiza mediante el giro manual de barricas, un sistema propio de la bodega que sustituye al tradicional bâtonnage.

**Capacidad de Guarda:** 12 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 9 a 11 °C

### NOTAS DEL SOMMELIER



A la vista presenta un color amarillo alimonado con bonitos reflejos verdosos. El aspecto es brillante, limpio y cristalino.



Muy intenso aromáticamente y a la vez de gran finura. Aparecen notas de frutas hueso, de cítricos y de especias como lanuez moscada. También notas lácteas y madera, ambas delicadas y sutiles.



La boca es sabrosa con buena estructura, volumen y equilibrio. Final largo y fresco con notas salinas y especiadas que están en compañía de un sutil roble cremoso.



Acompaña perfectamente a platos de pescado tanto blancos como azules. También con mariscos y moluscos como bogavante y vieiras. Se puede tomar también con carnes blancas.

**Remírez de Ganuza**  
SAMANIEGO

### La Bodega

Fundada en 1989, Bodegas Remírez de Ganuza nace como una apuesta personal de su fundador, Fernando Remírez de Ganuza. Desde el inicio la idea ha sido la misma: hacer una selección exhaustiva de la uva e intervenir lo mínimo en el proceso de elaboración del vino para ser lo más fiel posible tanto a la añada como a la viña. La actividad que desarrolló Fernando en las décadas de los setenta y ochenta en la zona de Rioja Alavesa, dedicada a la compra-venta de viñedo viejo, le permitió seleccionar las fincas más apropiadas de la región para desarrollar su proyecto.



EVEREST  
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

[www.everestwinespirits.com](http://www.everestwinespirits.com)