



REMÍREZ DE GANUZA BLANCO

D.O. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco

Variedades: 80% Viura, 20% Malvasía, Garnacha blanca y otras.

Alcohol: 14,0%

Reposo: El vino se ha mantenido con sus lías durante 8 meses de crianza en barrica nueva de roble francés. Se practica el batonnage (trabajo de lías) para conseguir mayor complejidad mediante el giro de las barricas.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Blanco pajizo con notas amarillo limón.



En nariz buena intensidad, notas de corteza de cítricos, fruta de semilla y flores secas, acompañadas de tostados elegantes.



Ataque untuoso y amplio pero al mismo tiempo con una sensación de frescura y de equilibrada acidez, acompañada de largas notas de fruta y especias.



Marida perfectamente con Quesos Pasta Blanda, Pescado blanco al horno, Fideuá, Embutidos.


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