



Remírez de Ganuza

S A M A N I E G O

IRAILA 2020

TINTO | **DOCa Rioja**

Alcohol | **14,5%.**

100% Garnacha.

11 meses en bodega de roble francés de 228 L, bodega tipo *cigar* de 265 L y tinaja de cerámica de 400 L.

Uva procedente de los parajes "La Rad" y "Sisabal" en la parte alta y fresca de San Vicente de la Sonsierra.

900 botellas.

Embotellado | **Septiembre 2021**

ELABORACIÓN

Iraila es el primer vino de Remírez de Ganuza que no está basado en la uva tempranillo. Se trata de un vino elaborado con 100% garnacha que proviene de dos viñedos viejos en dos parajes en la zona alta de San Vicente de la Sonsierra, la Rad (90%) y Sisabal (10%).

La vendimia se hace de forma manual en cajas de 12 kg y la uva se selecciona manualmente en mesa de selección en bodega.

Los racimos se despallan y la uva sin estrujar cae por gravedad al tanque de fermentación, donde macera en frío durante 48 horas antes de iniciar la fermentación con levaduras autóctonas.

Durante la fermentación se aplicaron diariamente suaves remontados y *pigeage*.

El vino ha madurado en tres recipientes; una bodega de roble francés de 228 litros, una bodega tipo *cigar* de 265 litros y una tinaja de cerámica de 400 litros.

El blend final se compone de 40% proveniente de la tinaja de cerámica, 30 % de la bodega de roble francés y 30% de la bodega tipo *cigar*.



Remírez de Ganuza
S A M A N I E G O



IRAILA 2020

RED WINE | DOCa Rioja

ABV | 14,5%.

100% Garnacha.

11 months in 228-liter French oak barrel, 265-liter *cigar*-type barrel and a 400-liter ceramic jar.

Vines located in "La Rad" and "Sisabal" in the high and cool area of San Vicente de la Sonsierra.

900 bottles.

Bottled | **September 2021.**

ELABORATION

Iraila is the first Remírez de Ganuza red wine that is not based on Tempranillo grapes. This is a 100% Garnacha from two old vineyards in San Vicente De La Sonsierra, La Rad (90%) and Sisabal (10%).

Manual harvest in 12 kg boxes. Hand selection in the winery. The fruit was de-stemmed but not crushed and dropped in the tank by gravity.

It was cold macerated for 48 hours before starting the fermentation with native yeasts. During fermentation, very gentle pump-overs and *pigeage* were applied daily.

The wine has matured in three containers, a 228-liter French oak barrel, a 265-liter Cigar-type barrel and a 400-liter ceramic jar.

As a result, the final blend contains: 40% from the ceramic jar, 30% from the French oak barrel, and 30% from the Cigar-type barrel.