

Remelluri Reserva 2016



KRAJ	Hiszpania
REGION	Rioja
APELACJA	Rioja DOCa
SZCZEP	Graciano , Garnacha , Tempranillo
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750
CERTYFIKATY	Wino organiczne
NAGRODY	Robert Parker 94 pkt, James Suckling 94 pkt.

Aromat:

Bardzo atrakcyjny i jednocześnie złożony. Aromaty dojrzałych czerwonych i ciemnych owoców przeplatają się z subtelnie zarysowanymi nutami skórzanej tapicerki, suszonych liści tytoniu, lukrecji, a także wędzonej papryki i nuta leśnego. W tle migocze akcent świeżej mięty i niuans balsamiczny.

Smak:

Definicja balansu - wszystkie elementy wina współgrają ze sobą perfekcyjnie. Wyważona i wypolerowana upływem czasu tanina kontruje intensywną owocność, która jednocześnie idealnie współgra z nutami wynikającymi z dojrzewania. Całość spina niezwykle długa i lekko pikantna końcówka.

Potrawy:

Sery twarde starzone, paella z dziczyzną

Więcej informacji:

Wino skomponowane jest z Tempranillo (90%), Graciano (5%) oraz Garnacha (5%).
Dojrzewa przez 17 miesięcy w nowych i używanych beczkach z francuskiego i amerykańskiego dębu. Owoce pochodzą tylko z własnych upraw z podregionów Rioja - Alta i Alavesa.
Wskazana dekantacja.

Remelluri

Remelluri to jedna z bardziej uznanych winnic z apelacji Rioja, ceniona za swoje przywiązanie do tradycji i wyjątkowe podejście do produkcji win oddających lokalne *terroir*. Historia posiadłości sięga XIV wieku, lecz nowoczesna era Remelluri rozpoczęła się w 1967 roku, gdy Jaime Rodríguez Salís przywrócił do życia zaniedbane winnice. Posiadłość na stałe zapisała się w najnowszej historii regionu wypuszczając w 1971 roku pierwsze apelacyjne wino pochodzące wyłącznie z jednej parceli.

Dziś pieczę nad winiarnią sprawuje syn Jaime'go - Telmo Rodríguez, który bez wątpienia jest jednym z największych wizjonerów hiszpańskiego winiarstwa ostatnich dekad.

Wina Remelluri, produkowane wyłącznie z własnych winogron z ekologicznych upraw, odzwierciedlają unikalny charakter Rioja Alavesa i są symbolem autentyczności oraz jakości, za które są cenione na całym świecie.