

## Granja Remmeluri Gran Reserva



<b>KRAJ</b>	Hiszpania
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	16.00 st.C
<b>REGION</b>	Rioja
<b>APELACJA</b>	Rioja DOCa
<b>SZCZEP</b>	Graciano , Garnacha , Tempranillo
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	14,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino organiczne
<b>NAGRODY</b>	Robert Parker 95 pkt.

### Aromat:

Ciekawy aromat prezentujący pełnię wigoru i energii wina, a jednocześnie jego ewolucję w butelce. Nuty dojrzałych ciemnych i czerwonych owoców, pestki czereśniowej i ratafii przeplatają się z akcentami suszonej lawendy, kopru włoskiego, bulionu grzybowego i jesiennego lasu. Całości towarzyszy trwały akcent kojarzący się z mentolem lub geranium.

### Smak:

Jak przystało na klasyczne wino z Rioja, kręgosłupem La Granja Remelluri jest owocowa kwasowość kojarząca się z wiśnią lub żurawiną. Zmysłowa kompozycja wielu smaków prezentująca przede wszystkim precyzję wykonania oraz harmonię. Daje się poznać jako jedwabiście gładkie, z drobną, wypolerowaną tanią i niebywale długim finiszem, w którym odzywa się balsamiczna nuta. Jest winem raczej dobrze zbudowanym ale nie najcięższym, za to o wielkiej intensywności smaku.

## **Potrawy:**

Wolno pieczona jagnięcina, solo wine

## **Więcej informacji:**

La Granja Remelluri Gran Reserva to wino, które powstaje tylko w najbardziej udanych latach, a rocznik 2016 z pewnością można do takich zaliczyć zwłaszcza ze względu na rozciągnięty okres wegetacyjny i sprzyjające warunki pogodowe.

Wino powstaje z owoców zebranych w okolicy wiosek Labastida i San Vicente de La Sonsierra. Na blend składa się 35% Tempranillo, 45% Garnacha, 15% Graciano oraz 5% innych szczepów.

Po spontanicznej fermentacji, dojrzewa przez 25 miesięcy w beczkach różnych wielkości, a łączny czas dojrzewania wynosi około 7 lat.

W roku 2016 wyprodukowano zaledwie 9680 standardowych butelek oraz 225 butelki typu magnum.

## **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.