

## Remmeluri Blanco



<b>KRAJ</b>	Hiszpania
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	12.00 st.C
<b>REGION</b>	Rioja
<b>APELACJA</b>	Rioja DOCa
<b>SZCZEP</b>	Chardonnay , Roussanne , Marsanne , Sauvignon Blanc , Garnacha Blanca , Muscat , Viognier
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	14,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino wegańskie , Wino organiczne
<b>NAGRODY</b>	Robert Parker 97 pkt. James Suckling 97 pkt.

### Aromat:

Złożona i kompleksowa aromatyczność łącząca w sobie między innymi dojrzałe żółte owoce - zwłaszcza brzoskwinie i jabłka, pyłek kwiatowy, lekką nutę orzechową i niuans dymu albo bardziej krzesanej iskry.

## **Smak:**

Niezwykle wyrafinowane, krystalicznie czyste wino o fenomenalnym balansie i skalistej mineralności. Pełniejsza, kremowa struktura stanowi idealną przeciwwagę dla wyraźnie zarysowanej kwasowości. Poza akcentami dojrzałych owoców, wosku pszczelego, parzonych orzechów pojawia się też niuans dymu i przypraw, np. kardamonu. Końcówka jest rozciągnięta i słona. Wielkie wino! Wskazana dekantacja i serwis w kieliszkach do beczkowanych białych win.

## **Potrawy:**

Pieczony indyk, risotto z szafranem

## **Więcej informacji:**

Wino przygotowane jest z kilku szczepów i co może zaskoczyć nie są to wyłącznie szczepy tradycyjnie uprawianych w Rioja: Garnacha Blanca, Viognier, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Marsanne oraz Roussanne.

Owoce zbierane są z 11 parceli w okolicach dwóch wiosek: Labastida oraz San Vincente de la Sonsierra. Każda parcela winifikowana jest osobno, w różnego rodzaju zbiornikach - beczkach typu barrique, dużych foudersach oraz cementowych jajach pojemności 1200 l. Po spontanicznej fermentacji wino dojrzewa przez 12 miesięcy, po tym czasie następuje blendowanie i przez kolejne 8 miesięcy wino stabilizuje się w dużych drewnianych zbiornikach.

Powstaje limitowana ilość butelek - w 2021 roku około 13 tys.

# 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.