



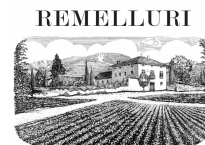
KVALITÉ & KÄNSLA!



Vitt vin

## Remelluri Blanco 2022

Remelluri



Pris 795 kr

nr 9401201 - 750 ml

**Ursprung** Rioja

**Druvor** Chardonnay, Garnacha Blanca, Marsanne, Moscatel, Petit Courbu, Roussanne, Sauvignon Blanc, Viognier

**Vinmakare** Telmo Rodríguez

**Alk. halt** 14.5%

**Jordmån** Kalksten och kalkhaltig lera med synlig berggrund, vilket bidrar till vinets struktur, mineralitet och lagringsduglighet. Odlingen är certifierat ekologisk, med biodynamiska metoder och regenerativt jordbruk, inklusive täckgrödor och arbete med häst för att bevara markens liv och biologiska mångfald.

**Information** Remelluri Blanco 2022 är ett av Spaniens mest eftertraktade och terroirdrivna vita viner och utgör ett livsprojekt för vinmakaren Telmo Rodríguez. Vingårdarna ligger sammanhängande längs Sierra de Toloño i Rioja Alavesa, ovanför byn Labastida, på regionens högsta lägen mellan 605 och 805 meters höjd. De sydvända sluttningarna skyddas från nordliga vindar och frost och bildar naturliga amfiteatrar i bergslandskapet, ett unikt uttryck för det som ofta kallas "mountain Rioja".

Remelluri Blanco bygger på idén att druvsorten ska vara underordnad platsen. Vinet framställs som en fieldblend av många olika vita druvsorter planterade tillsammans i samma vingårdar, för att uttrycka terroir snarare än enskild druvkaraktär. Vingårdarna planterades mellan 1989 och 2012 och omfattar totalt 8,66 hektar uppdelade på ett stort antal små lotter: Doroño, Villaescusa, San Esteban, Cerraja, Valderemelluri, San Cristóbal, Canales, Uzmendi, Transistor och Tabiques.

Årgång 2022 präglades av höghöjdens svalare mikroklimat trots ett generellt varmt år i Rioja. De högt belägna vingårdarna gav långsam mognad, bibehållen syra och stor aromatisk precision. Skördeuttagen var extremt låga, i genomsnitt omkring 12,2 hl/ha, vilket bidrog till hög koncentration och komplexitet.

**Karaktär** Komplex, strukturerat och djupt terroirpräglat vitt vin. Doften är nyanserad och mineraldriven med inslag av citrus, vita blommor, örter, stenfrukt, mandel och subtil rökighet. Smaken är koncentrerad men elegant, med hög syra, kalkig mineralitet, tät textur och lång, nyanserad eftersmak. Ett vin med både kraft och finesse, tydlig bergskaraktär och stor lagringspotential.

**Vinifiering** Samtliga vingårdslotter vinifieras separat. Jäsningen sker spontant med naturlig jäst i en kombination av ekfat, foudres och cementkärl. Varje parcell behandlas individuellt för att bevara dess unika uttryck. Efter jäsningen lagras varje vin separat innan den slutliga sammanställningen. Ingen teknisk manipulation används för att styra stil eller aromprofil; fokus ligger på låg intervention och maximal transparens för ursprung.

**Lagring** De enskilda lotterna lagras i 12 månader i en kombination av ekfat, stora foudres samt 1200-liters cementägg. Efter sammanställning får vinet ytterligare cirka 8 månaders lagring i stora neutrala ekfat. Totalt uppgår lagringen till cirka 20 månader innan buteljering.

**Passar till** eleganta fiskrätter, grillad eller smörstekt vit fisk, skaldjur, hummer, pilgrimsmusslor, fågel, rätter med svamp samt lagrade hårdostar. Även utmärkt till komplexa vegetariska rätter med örter, nötter och smöriga texturer.

## Om producenten

Remelluri är en familjedriven vingård och är en av de äldsta i Rioja, med anor från 1596. Det här är en av de mest förtjusande vingårdarna i Spanien, omsorgsfullt skött sedan 1967 av familjen Rodriguez. Remelluri var först i Rioja med att buteljera vinet på plats, single vineyard, på samma sätt som i Bordeaux

1994 lämnade Telmo Rodriguez Remelluri och startade en egen verksamhet och har gjort sig ett namn i vinvärlden med sin outtröttliga strävan att värna inhemska druvsorter knutna till klimat och terroir i respektive region. Han är en talangfull vinmakare som arbetat hos storheter som Petrus i Bordeaux, Dominus i Kalifornien samt hos Guigal i Rhône. 2009 återvände han till familjeegendomen Remelluri, lagom till skörden 2010 för att helt och hållet överta ansvaret från sin far. Inriktningen är biodynamisk och mer fransk och modern. Odlingarna som ligger högst av alla vingårdar i regionen är belägna på väl-dränerade sluttningar med utmärkt exponering för sol och värme.