



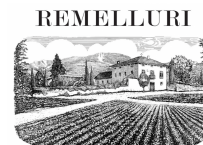
KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Grandes Lindes de Abalos 2020

Remelluri



Pris 495 kr

nr 9223801 - 750 ml

Ursprung Rioja

Druvor Garnacha, Tempranillo

Vinmakare Telmo Rodriguez

Alk. halt 14%

Jordmån Kalkrik lerjord (märgel) på miocenlager.

Information med Telmo Rodriguez projekt Lindes de Remelluri (Lindes = "gränser/boundaries" på spanska) vill han visa det unika för varje by snarare än som generiska Rioja-blends. Telmo beskriver det som en sorts "winery in the back, village in the front" och samarbetar med några av de bästa odlarna som ofta odlar både ekologiskt och biodynamiskt men sällan är certifierade på grund av pappersarbetet kring det. Grandes Lindes de Remelluri är en singelvingårdsgrenen av Lindes-projektet. Där druvorna tas från en unik vingård som Telmo ser som exceptionella och uttrycksfulla nog att göras som egna, exklusiva cuvées.

Druvorna till vinet odlas runt omkring den historiska byn Ábalos, som ligger i gränslandet mellan Rioja Alta och Rioja Alavesa. Här odlas vin på gammal kulturmark, där 30 vinpressar från 900–1000-talet är huggna direkt i berget, ett vittnesmål om traktens djupa vintradition. Vingården ligger i det område där Sierra de la Sonsierra börjar ge vika och dalgången breder ut sig. Vingården Armentari som ligger mellan 494-528 meter över havet, är en vingård på endast 1,12 hektar med vinstockar som är över 70 år gamla. Det har endast producerats 2'739 flaskor av vinet.

Karaktär en doft av mörk frukt tillsammans med florala toner av viol, kryddor, och en diskret mineralisk nyans. Smaken fyllig med välpolerade tanniner, tät mörk frukt med ett långt avslut.

Vinifiering Druvorna skördas för hand i små lådor och jäses spontant med naturjäst i rostfria ståltankar. Den malolaktiska jäsningen sker spontant.

Lagring i ca 12 månader på ekfat av olika storlekar för att föfina uttrycket innan buteljering. Buteljering utan klarning och filtrering för att bevara vinets renhet och struktur

Passar till Grillat kött, rätter med svamp, iberisk chark, lammracks eller vegetariska rätter med rökighet och umami.

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.