



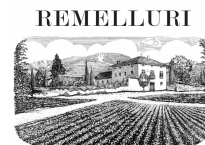
KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Remelluri Reserva Organic 2017

Remelluri



Pris 349 kr

nr 5481101 - 750 ml

Ursprung Rioja

Druvor Tempranillo 85%, Garnacha 10%, Graciano 5%

Vinmakare Telmo Rodriguez

Alk. halt 14%

Jordmån Kalkrik lerjord med inslag av skiffer och sten.

Skördeuttag 27 hl/ha

Information Remelluri Reserva är ett av de mest anrika och terroirdrivna vinerna i Rioja och det första i regionen som helt definierades som ett "Single Estate". Alla druvor kommer uteslutande från egendomens egna vingårdar, belägna i tre dalar – Remelluri, Valderremelluri och Villaescusa – vid foten av Sierra de Toloño. Höjden, 590–805 meter över havet, ger ett svalare mikroklimat som bevarar syran och elegansen i frukten. Vinstockarna är i genomsnitt 40 år gamla, med vissa planteringar från 1918. Odlingen sker enligt ekologiska och biodynamiska principer och med stor respekt för platsens historia och naturliga förutsättningar.

Karaktär Doften är komplex och nyanserad med mörka körsbär, vildhallon, blåbär, viol, torkade örter, ceder och subtila inslag av kryddor och kakao från faten. Smaken är medelfyllig till fyllig, med tät frukt och frisk syra som balanserar de silkeslena, men närvarande, tanninerna. Avslutet är långt, harmoniskt och lätt mineraliskt, med en elegans som gör att vinet kan njutas nu eller lagras i minst 15 år.

Vinifiering Druvorna skördas för hand i små korgar och sorteras noggrant. Jäsning sker spontant med naturlig jäst i öppna träkar och ståltankar för att bevara druvornas ursprungskaraktär. Inga kommersiella jäststammar används, vilket ger ett autentiskt uttryck av årgång och terroir.

Lagring Mellan 17 och upp till 30 månader på en kombination av små och stora ekfat av varierande ålder och ursprung, följt av flera års flaskmognad innan lansering. Den varsamma fatbehandlingen är utformad för att integrera tanninerna och framhäva vinets frukt och mineralitet.

Passar till klassiska kötträtter på nötkött, lamm eller vilt, gärna med inslag av örter, svamp eller långkok. Passar även till lagrade hårdostar eller grillade grönsaker för en mer rustik kombination.

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.