KVALITÉ & KÄNSLA!

REMELLURI

Rött vin

Lindes Vinedos de Abalos 2020

Remelluri

Pris 199 kr
nr RM0901 - 750 ml

Ursprung Rioja

Druvor Tempranillo 73%, Graciano 17%, Garnacha 6%, Övriga druvor 4%

Alk. halt 14%

Jordmån Kalkrik lerjord (marl) på miocen-lager

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.

Lindes de Remelluri Viñedos de Ábalos är ett exklusivt vin från den historiska byn Ábalos, belägen 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. Vingårdarna ligger i det område där Sierra de la Sonsierra börjar ge vika och dalgången breder ut sig. Vinrankorna är mellan 40–90 år gamla.

Karaktär Doft av av mogna svarta vinbär, mörka körsbär och subtila inslag av kryddor, grafit och tobak. Smaken är strukturerad men finmejslad, med en tydlig mineralitet, frisk syra och välintegrerade tanniner. Eftersmaken är lång, elegant och komplex – ett vin med både djup och energi.

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

Lagring 12 månader på ekfat av olika storlekar för att förfina uttrycket innan buteljering. Buteljering utan klarning 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 väldränerade sluttningar med utmärkt exponering för sol och värme.