

## Remelluri Reserva 2016



<b>KRAJ</b>	Hiszpania
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	16.00 st.C
<b>REGION</b>	Rioja
<b>APELACJA</b>	Rioja DOCa
<b>SZCZEP</b>	Garnacha, Graciano, Tempranillo
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino organiczne
<b>NAGRODY</b>	Robert Parker 94 pkt, James Suckling 94 pkt.

### Aromat:

Bardzo atrakcyjny i jednocześnie złożony. Aromaty dojrzałych czerwonych i ciemnych owoców przeplatają się z subtelnie zarysowanymi nutami skórzanej tapicerki, suszonych liści tytoniu, lukrecji, a także wędzonej papryki i runa leśnego. W tle migocze akcent świeżej mięty i niuans balsamiczny.

### Smak:

Definicja balansu - wszystkie elementy wina współgrają ze sobą perfekcyjnie. Wyważona i wypolerowana upływem czasu tanina kontruje intensywną owocność, która jednocześnie idealnie współgra z nutami wynikającymi z dojrzewania. Całość spina niezwykle długa i lekko pikantna końcówka.

### Potrawy:

Paella z dziczyzną, sery twarde starzone

**Więcej informacji:**

Wino skomponowane jest z Tempranillo (90%), Graciano (5%) oraz Garnacha (5%).  
Dojrzewa przez 17 miesięcy w nowych i używanych beczkach z francuskiego i amerykańskiego dębu. Owoce pochodzą tylko z własnych upraw z podregionów Rioja - Alta i Alavesa.  
Wskazana dekantacja.

## Remelluri