

Granja Remelluri Gran Reserva



| | |
|------------------------------|---------------------------------|
| KRAJ | Hiszpania |
| MINIMALNA TEMPERATURA | 16.00 st.C |
| REGION | Rioja |
| APELACJA | Rioja DOCa |
| SZCZEP | Garnacha, Graciano, Tempranillo |
| ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU | 14,0 % |
| RODZAJ | Wytrawne |
| KOLOR | Czerwone |
| POJEMNOŚĆ | 750 ml |
| CERTYFIKATY | Wino organiczne |
| NAGRODY | Robert Parker 95 pkt. |

Aromat:

Ciekawy aromat prezentujący pełnię wigoru i energii wina, a jednocześnie jego ewolucję w butelce. Nuty dojrzałych ciemnych i czerwonych owoców, pestki czereśniowej i ratafii przeplatają się z akcentami suszonej lawendy, kopru włoskiego, bulionu grzybowego i jesiennego lasu. Całości towarzyszy trwały akcent kojarzący się z mentolem lub geranium.

Smak:

Jak przystało na klasyczne wino z Rioja, kręgosłupem La Granja Remelluri jest owocowa kwasowość kojarząca się z wiśnią lub żurawiną. Zmysłowa kompozycja wielu smaków prezentująca przede wszystkim precyzję wykonania oraz harmonię. Daje się poznać jako jedwabiście gładkie, z drobną, wypolerowaną taniną i niebywale długim finiszem, w którym odzywa się balsamiczna nuta. Jest winem raczej dobrze zbudowanym ale nie najcięższym, za to o wielkiej intensywności smaku.

Potrawy:

Solo wine, wolno pieczona jagnięcina

Więcej informacji:

La Granja Remelluri Gran Reserva to wino, które powstaje tylko w najbardziej udanych latach, a rocznik 2016 z pewnością można do takich zaliczyć zwłaszcza ze względu na rozciągnięty okres wegetacyjny i sprzyjające warunki pogodowe.

Wino powstaje z owoców zebranych w okolicy wiosek Labastida i San Vicente de La Sonsierra. Na blend składa się 35% Tempranillo, 45% Garnacha, 15% Graciano oraz 5% innych szczepów.

Po spontanicznej fermentacji, dojrzewa przez 25 miesięcy w beczkach różnych wielkości, a łączny czas dojrzewania wynosi około 7 lat.

W roku 2016 wyprodukowano zaledwie 9680 standardowych butelek oraz 225 butelki typu magnum.

Remelluri