

Remelluri Blanco



KRAJ	Hiszpania
MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
REGION	Rioja
APELACJA	Rioja DOCa
SZCZEP	Chardonnay, Garnacha Blanca, Marsanne
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino organiczne, Wino wegańskie
NAGRODY	Robert Parker 97 pkt. James Suckling 97 pkt.

Aromat:

Złożona i kompleksowa aromatyczność łącząca w sobie między innymi dojrzałe żółte owoce - zwłaszcza brzoskwinie i jabłka, pyłek kwiatowy, lekką nutę orzechową i niuans dymu albo bardziej krzesanej iskry.

Smak:

Niezwykle wyrafinowane, krystalicznie czyste wino o fenomenalnym balansie i skalistej mineralności. Pełniejsza, kremowa struktura stanowi idealną przeciwwagę dla wyraźnie zarysowanej kwasowości. Poza akcentami dojrzałych owoców, wosku pszczelego, parzonych orzechów pojawia się też niuans dymu i przypraw, np. kardamonu. Końcówka jest rozciągnięta i słona. Wielkie wino! Wskazana dekantacja i serwis w kieliszkach do beczkowanych białych win.

Potrawy:

Pieczony indyk, risotto z szafranem

Więcej informacji:

Wino przygotowane jest z kilku szczepów i co może zaskoczyć nie są to wyłącznie szczepy tradycyjnie uprawianych w Rioja: Garnacha Blanca, Viognier, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Marsanne oraz Roussanne.

Owoce zbierane są z 11 parceli w okolicach dwóch wiosek: Labastida oraz San Vincente de la Sonsierra. Każda parcela winifikowana jest osobno, w różnego rodzaju zbiornikach - beczkach typu barrique, dużych foudarach oraz cementowych jajach pojemności 1200 l. Po spontanicznej fermentacji wino dojrzewa przez 12 miesięcy, po tym czasie następuje blendowanie i przez kolejne 8 miesięcy wino stabilizuje się w dużych drewnianych zbiornikach.

Powstaje limitowana ilość butelek - w 2021 roku około 13 tys.

Remelluri