



Rött vin

Remelluri Granja Gran Reserva 2014

Remelluri



Ursprung Rioja

Druvor Garnacha, Graciano, Tempranillo

Alk. halt 14%

Jordmån Kalkrik lerjord

Information En äkta Riojaikon tillverkad av den karismatiska vinproducenten Telmo Rodriguez. Vingårdarna ligger mellan 680 till 780 m över havet.

Karaktär Doften är inbjudande av mogna röda bär, örter, vanilj, choklad och kryddor. Medelfylligt med integrerade tanniner och lång avslutning.

Vinifiering Druvorna skördas för hand mellan den 28e oktober och 2a november. Sedan fermenterades de med naturlig jäst i tankar och öppna kärl. Vinet buteljerades i maj 2017.

Lagring 29-30 månader på ekfat av olika storlekar och ursprung.

Passar till Rätter med nötkött, fläsk och lamm.

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.