

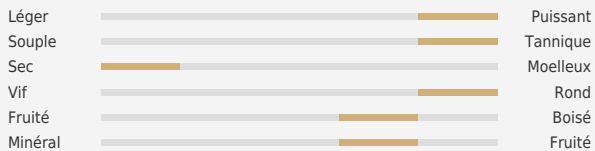


## REMELLURI RESERVA

### PRODUIT

Ce vin est élaboré uniquement à partir des raisins de la propriété, cultivés en agriculture biologique sur les coteaux de Labastida, entre 600 et 800 m d'altitude. Le nez s'ouvre sur un bouquet complexe de fruits rouges compotés, cassis, garrigue, cuir noble, boîte à cigares et touche mentholée. La bouche est dense mais élancée, avec une structure fraîche et une trame tannique fine. L'équilibre entre maturité du fruit et acidité naturelle est remarquable. L'élevage long (17 à 24 mois) en fûts de chêne français apporte élégance et allonge sans dominer le vin. Finale précise, légèrement saline, avec des nuances d'épices douces et de cacao. Parfait pour des viandes mijotées, agneau rôti ou plats automnaux. À boire dès maintenant après aération, ou à garder 10 à 12 ans.

### PROFIL GUSTATIF



### NOTATIONS

Robert Parker : 93+/100

### IDENTITÉ

|                        |                                      |
|------------------------|--------------------------------------|
| Région viticole / Pays | Rioja / Espagne                      |
| Type de vin            | Rouge                                |
| Volume                 | 0,75L                                |
| Degré d'alcool         | 14,0%                                |
| Potentiel de garde     | 10 ans                               |
| Cépages                | Graciano, Grenache Noir, Tempranillo |