



LINEDES DE REMELLURI 'SAN VINCENTE'

PRODUIT

Les « Linde de Remelluri », à savoir les « frontières de Remelluri », est une cuvée d'assemblage de deux terroirs aux caractéristiques diverses. D'une part celles des vins de Labastida, en Rioja Alta, et d'autre part ceux de San Vicente de la Rioja Alavesa. Jusqu'en 2009, les producteurs de ces deux entités apportaient leurs meilleurs raisins à la Granja Nuestra Señora de Remelluri. Linde est le fruit de la volonté de Remelluri de récompenser le fabuleux travail de ces vignerons en séparant leur production des autres cuvées du domaine, pour les assembler dans ce nouveau cru qui, depuis sa création, ne reçoit que des éloges des plus grands dégustateurs. Ce vin est issu d'une association de plusieurs cépages typiques de la région : Tempranillo, Grenache et Graciano.

Le profil aromatique est raffiné et expressif, avec des notes de fruits noirs mûrs, de cerise juteuse, d'épices douces et de fleurs séchées. La texture est fluide et élégante, portée par des tanins fins et une trame fraîche et équilibrée. L'ensemble se montre à la fois précis et gourmand, avec une belle longueur et une touche légèrement fumée en finale. Un Rioja d'auteur, vibrant et sincère, qui allie tradition et modernité avec une grande maîtrise.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Rioja / Espagne
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,5%
Potentiel de garde	8 ans
Cépages	Graciano, Grenache Noir, Tempranillo



NOTATIONS

Robert Parker : 94/100