

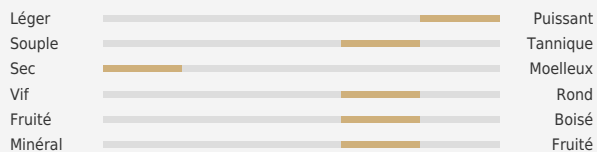


## GRANJA REMELLURI GRAN RESERVA

### PRODUIT

Une sélection parcellaire rigoureuse donne naissance à cette cuvée rare, uniquement produite lors des millésimes exceptionnels. Vieilles vignes, faible rendement, vinification lente, élevage prolongé en fûts : tout ici vise l'excellence. Le vin présente une profondeur aromatique remarquable : cerise noire, prune cuite, écorce d'orange, épices douces, mine de crayon, encens. La bouche est ample mais maîtrisée, avec une énergie minérale en filigrane. Les tanins sont ciselés, l'acidité parfaitement équilibrée. Finale très longue, complexe, sur des notes fumées et florales. C'est un vin de garde et de gastronomie, à carafier longuement s'il est ouvert jeune.

### PROFIL GUSTATIF



### NOTATIONS

James Suckling : 95/100

### IDENTITÉ

|                        |                                      |
|------------------------|--------------------------------------|
| Région viticole / Pays | Rioja / Espagne                      |
| Type de vin            | Rouge                                |
| Volume                 | 0,75L                                |
| Degré d'alcool         | 14,0%                                |
| Potentiel de garde     | 15 ans                               |
| Cépages                | Graciano, Grenache Noir, Tempranillo |