



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

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



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Rioja / Espagne
Type de vin	Rouge
Volume	3L
Degré d'alcool	14,0%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Graciano, Grenache Noir, Tempranillo