



REMELLURI RESERVA

PRODUIT

Deze wijn wordt uitsluitend gemaakt van eigen druiven, biologisch geteeld op de hellingen van Labastida, op een hoogte tussen 600 en 800 meter. De neus opent met een complex bouquet van gestoofd rood fruit, zwarte bessen, garrigue, fijn leer, sigarenkistjes en een vleugje menthol. De smaak is vol maar slank, met een frisse structuur en fijne tannines. De balans tussen fruitrijpheid en natuurlijke zuurgraad is opmerkelijk. De lange rijping (17 tot 24 maanden) op Franse eikenhouten vaten zorgt voor elegantie en lengte zonder de wijn te overheersen. Een precieze, licht zilte afdrank met nuances van zoete kruiden en cacao. Perfect bij gestoofd vlees, gebraden lamsvlees of herfstgerechten. Nu drinken na beluchting, of 10 tot 12 jaar bewaren.

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	14,0%
Potentiel de garde	10 ans
Cépages	Graciano, Grenache Noir, Tempranillo



NOTATIONS

Robert Parker : 93+/100