Palacios Remondo Propiedad Viñas Tradicionales 2019



PALACIOS REMONDO, RIOJA, ESPANJA

Rypälelajikkeet	100% Garnacha
Alkoholi	14,5 %
Luonnehdinta	Erittäin syvä, rubiininpunainen väri. Tuoksu on mehevä, kypsien punaisten marjojen sävyttämä; kirsikkaa, vadelmaa, aavistus savua ja vaniljaista tammea. Maku on tiivis, hyvähappoinen, täyteläinen, silkkinen, hyvin mehevä ja hedelmäinen.
Ruokasuositus	Pihvit, linturuuat, lammas, kovat juustot.
Viinialue	Rioja Bajan ala-alue, Yerga-vuoren alarinteet, 400-640 metriä merenpinnasta. Rypäleet on kerätty tarhoilta; Corral de Serrano, Valtomelloso, Valviejo, Valmira ja Las Mulgas. Köynnösten ikä on 25-90 vuotta.
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Viini kypsytettiin ranskalaisissa tammityynyreissä 14 kuukauden ajan. Puolet tynnyreistä oli uusia.

Palacios Remondo

RIOJA, ESPANJA

Palacios Remondon tila sijaitsee Riojan viinialueen itäisessä osassa, Rioja Bajan ala-alueella. Palacios Remondon talo on tuottanut perinteisiä alueen viinejä jo neljän sukupolven ajan. Talon viinien laadussa ja tyylissä tapahtui dramaattinen muutos vuonna 2000 kun Espanjan viinintuotannon supertähti Alvaro Palacios palasi Prioraton tilaltaan ottamaan vetovastuun perheensä Riojan tilasta. Palacios Remondon tilan koko on noin 100 hehtaaria ja pinta-alasta noin 50% on vanhoja garnacha-köynnöksiä ja 45% tempranillo-lajiketta. Näiden ohella tilan tarhoissa viljellään hieman graciano-, mazuelo- ja viura-laijkkeita. Tarhat sijaitsevat Yerga-vuoren alarinteillä 550-650 metrin korkeudella merenpinnasta. Maaperä on pääosin kalkkipitoista ja hyvin vettä läpäisevää. Osalla tarhoista maaperä on rautapitoista savimaata. Talon laadun kulmakiviä ovat vanhat garnacha-köynnökset, matala satoisuus, luonnonmukainen viljely, myöhäinen rypäleiden poiminta ja huolellinen viininvalmistus. Talo hyödyntää punaviiniensä kypsytyksessä pääasiassa ranskalaisia tammityynyreitä. Valkoviini, Placet Valtomelloso, saa käydä ja kypsyä 2000 litran tammiastioissa sakan päällä.