



# Remelluri “La Granja” Gran Reserva 2013

REMELLURI, RIOJA, ESPANJA



Rypälelajikkeet	5 % Garnacha, 5 % Graciano, 90 % Tempranillo
Alkoholi	13,50 %
Kuvaus	Sadonkorjuu käsin ja käyminen luonnon hiivoilla. Kypsytyks 27-29 kuukautta erikokoisissa tammitynnyreissä.
Ruokasuositus	Punainen liha, riista, kypsät juustot.
Viinialue	Rioja Alavesassa, Labastidan kylässä neljältä tarhalta: Doroño, Villaescusa, San Esteban, Cascajo, San Cristóbal.
Lehdistö	Vinous 94/100   James Suckling 94/100   Robert Parker's The Wine Advocate 94/100
Pullokoko	75 cl
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko

## Remelluri

RIOJA, ESPANJA

[Remellurin](#) tila sijaitsee Labastidan kylän lähellä Rioja Alavesan viinialueella. Tilan koko on noin 105 hehtaaria ja sen vuosituotanto on noin 500 000 pulloa. Tilan omistaa Rodríguezin perhe, ja sen ensimmäiset viinit tuotettiin vuonna 1971. Nykyinen johtaja on maineikas viinintekijä Telmo Rodríguez. Remelluri tunnetaan ensimmäisenä tilana Riojan viinialueella, joka alkoi tuottaa viininsä 100-prosenttisesti omien tarhojen rypäleistä. Remellurin tila sijaitsee varsin korkealla (500-800 m) merenpinnasta, jonka ansiosta Remellurin viineissä on raikas hapokkuus ja elegantti luonne. Remellurin tilalla viljellään pääosin tempranilloa mutta myös pieniä määriä mazueloa ja gracianoa. Remellurin erikoisuus on hyvin rajallisen tuotannon valkoviini, Remelluri Blanco, jota mm. Robert Parkerin toimesta on kutsuttu Espanjan parhaaksi valkoviiniksi. Talon uutuus on Lindes de Remelluri-punaviini, jonka rypäleet tulevat osittain sopimusviljelijöiltä Remellurin tilan läheisyydestä. Talo on siirtynyt vuonna 2010 luomutuotantoon.