



# Club de Vinos

## El Corte Inglés

### Granja Remelluri gran reserva 2009



93 Parker  
95 Suckling

**BODEGA**  
Granja Nuestra Señora de Remelluri

**TIPO**  
Vino tinto

**ZONA**  
DOCa Rioja

**VARIEDAD DE UVA**  
75% Tempranillo, 20% garnacha y 5% graciano

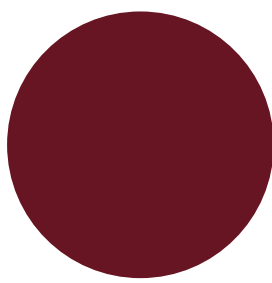
**GRADO ALCOHÓLICO**  
14% vol.

**TEMPERATURA DE CONSUMO**  
16°C

**FECHA TOPE DE CONSUMO**  
Hasta 2030

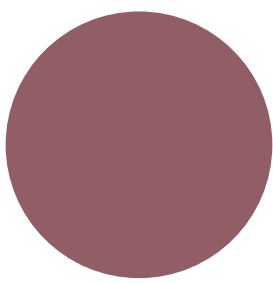
**PREMIOS**  
93 Parker y 95 Suckling

### Identidad vinícola



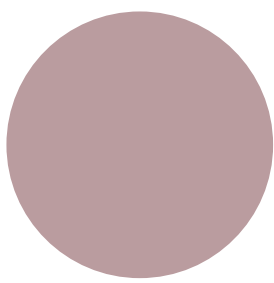
#### Viñedo

Varían desde terrazas fluviales del Ebro a 440 metros hasta terrazas a altitudes cercanas a los 710 metros, intercalándose texturas finas en algunos casos, pedregosas en otras según aumentan su altura.



#### Vinificación y crianza

Fermentado de forma natural con levadura autóctona en pequeñas tinas de madera abiertas. 26 meses en barricas y fudres de diferentes tamaños.



#### Región de elaboración

Labastida es uno de los términos históricos más emblemáticos de la Rioja Alavesa y de toda la DOCa Rioja. Su ubicación, al abrigo de la Sierra de Toloño, y su altitud favorecen un clima atlántico con influencias mediterráneas, ideal para el cultivo de la vid. Sus suelos pobres, mayoritariamente calizos, y la diversidad de microparcels ofrecen una gran complejidad y frescura a los vinos. Labastida ha sido tradicionalmente un enclave vitícola clave, y hoy representa el retorno al origen, al viñedo de pueblo y a la expresión más auténtica del terruño riojano.



#### Nota de cata

El vino muestra un carácter elegante, especiado y mineral, con un fondo de fruta negra y un ligero matiz de chocolate. Consigue reflejar la complejidad y la finura de esta añada. La selección y el ensamblaje de las mejores parcelas en los distintos microclimas de la Granja Nuestra Señora de Remelluri, junto con una elaboración minuciosa y una crianza siguiendo la tradición de los Grandes Reservas de Rioja, dan como resultado el vino ideal de la propiedad.



#### Maridaje

Este vino muestra todo su potencial junto a platos tradicionales de caza mayor, como jabalí o ciervo estofado, y con aves nobles como la perdiz o el faisán. Su profundidad lo convierte en un compañero excepcional de platos de cuchara intensos, como unas alubias rojas con sacramentos o un guiso de rabo de toro. También armoniza con embutidos ibéricos de bellota, quesos azules de larga curación y preparaciones de caza.



Comentario del experto

#### Rafael Soto – Responsable Comercial

Granja de Remelluri es el vino más singular de Remelluri. Expresa todo nuestro carácter “Piamontés” por decirlo así: taninos presentes, finura, monte bajo, muy buena acidez y gran longevidad. Es un vino de una gran complejidad que podemos disfrutar ahora o en los próximos 10 años.