



Club de Vinos

El Corte Inglés

Lindes de Remelluri Labastida 2021



- 95 Parker
- 92 Atkim
- 94 Suckling

BODEGA
Granja Nuestra Señora de Remelluri

TIPO
Vino tinto

ZONA
DOCa Rioja

VARIEDAD DE UVA
89% tempranillo, 5% garnacha y 6% graciano

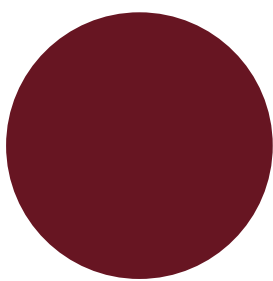
GRADO ALCOHÓLICO
14% vol.

TEMPERATURA DE CONSUMO
14°C

FECHA TOPE DE CONSUMO
Hasta 2030

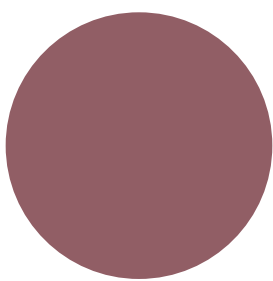
PREMIOS
95 Parker, 92 Atkim y 94 Suckling

Identidad vinícola



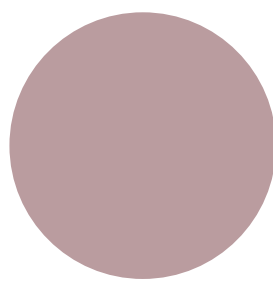
Viñedo

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

12 meses en barricas de diferentes volúmenes.



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

Se presenta con un color cereza picota brillante. En nariz destacan los aromas intensos de frutos rojos, acompañados de sutiles notas florales y un delicado toque balsámico. En boca ofrece una expresión precisa, fresca y profunda, marcada por su carácter mineral que le confiere elegancia y personalidad.



Maridaje

Armoniza de forma excelente con secreto ibérico glaseado y puré de castañas, conejo guisado al vino tinto con hierbas de monte, o unas carrilleras de ternera estofadas. También resulta un gran aliado de platos tradicionales como la penca de acelga rellena o un arroz meloso de setas silvestres y trufa negra.



Comentario del experto

Rafael Soto – Responsable Comercial

Lindes de Remelluri, viñedos en Labastida es un vino de viticultor, que expresa el gusto típico de los vinos de este pueblo, esencial en la historia de la Sonsierra y de Rioja en general. Me encantan su fruta roja, su energía y finura.