



Club de Vinos

El Corte Inglés

Remelluri reserva 2017



BODEGA

Granja Nuestra Señora de Remelluri

TIPO

Vino tinto

ZONA

DOCa Rioja

VARIEDAD DE UVA

Tempranillo, garnacha y graciano

GRADO ALCOHÓLICO

14% vol.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16-17°C

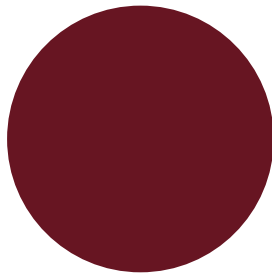
FECHA TOPE DE CONSUMO

Hasta 2030

PREMIOS

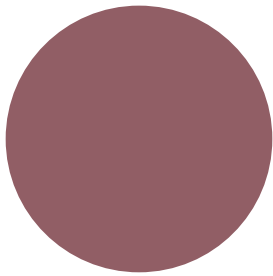
95 Atkim

Identidad vinícola



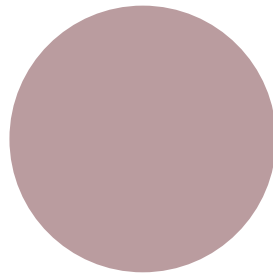
Viñedo

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 levaduras autóctonas, en depósitos Inox y en foudres abiertos. 20 meses en barricas de diferentes edades y 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

Presenta un atractivo color rojo picota intenso, con reflejos rubí que denotan su juventud y buena evolución. Se muestra limpio, brillante y con capa alta. En nariz se abre con una fruta negra madura muy nítida (mora, ciruela), acompañada de matices especiados y un trasfondo balsámico y mineral, característico del viñedo de Remelluri. En boca resulta expresivo y equilibrado, con una frescura marcada que sostiene la estructura. Los taninos, firmes pero pulidos, le aportan elegancia y auguran un gran potencial de guarda.



Maridaje

Acompaña con elegancia a carnes rojas a la brasa y caza menor, pero también realza la intensidad de guisos tradicionales y estofados de largo reposo. Resulta un excelente aliado de setas de temporada. Entre los quesos, armoniza de forma destacada con un Idiazábal ahumado, aunque también combina bien con otros quesos curados de oveja.



Comentario del experto

Rafael Soto – Responsable Comercial

Remelluri Reserva se elabora solo con las uvas de la finca de Nuestra Señora de Remelluri, entre 600 y 700 mt. de altura. Finura, elegancia y potencial de guarda en este vino que expresa todos los matices del monte y la historia de este enclave singular.