



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Remelluri Yjar 2017

Rødvin | Rioja, Spania | VP-nr.: 15154501 | SAP-nr.: 88140014 | Pris: 1,452,80 inkl. mva |

FAKTA

Land	Spania
Distrikt	Rioja
Underdistrikt	-
Druetype	90 % tempranillo (tinto del pais), 8 % garnacha og 2 % graciano (bo-vale)

Jordsmonn	Skrint, kalkholdig jordsmonn
Alkohol	14,5 %
Antall hektar	3.8
Årstall plantet	1970



Vinifikasjon

Spontanfermentert og modnet i store, nøytrale foudres. Ufiltrert. Cirka 7000 flasker produseres i året.

Karakteristikk

Dyp rød. Modne mørke bær, blomster, blyant, delikate overtoner, modne bjørnebær. I munnen sjenrøs og samtidig elegant med høy konsentrasjon, lang og kompleks ettersmak, flott, moden tannin og frisk syre.

Opprinnelse

Yjar - navnet er en omskrevet hyllest til Duque de Híjar som tok seg av Remelluri på 1500-tallet. En litt annerledes stil enn Remelluri Reserva, mer i stil med toppvinene fra hans andre eiendom Bodegas Lanzaga i Lanciego. Vinen er fra de beste og eldste parsellene på Remelluri, hovedsaklig basert på tempranillo, en del garnacha, litt graciano, granegro og roja. Den kombinerer på en sjelden måte kraft og eleganse og fremstår svært uanstrengt og ungdommelig. Kan drikkes ung, men tåler også lang kjellertid.