



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Remelluri Reserva 2017

Rødvin | Rioja, Spania | VP-nr.: 10478301 | SAP-nr.: 9059338 | EPD-nr.: 5208632 | Pris: 449,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Spania
Distrikt	Rioja
Underdistrikt	-

Passer til Storfe, Lam og sau,
Småvilt og fugl

Druetype 90 % tempranillo (tinto
del pais), 6 % garnacha
og 4 % graciano (bo-
vale)

Alkohol 14 %

Sukker 1.4 g/l

Syre 5.2 g/l

Allergener Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Karakteristikk

Dyp rød. God intensitet, mørke og røde bær, krydder, balsam og overtoner. Moden frukt, konsertert, ung, fint integrert fat, lang ettersmak.

Bruksområde

Svært godt egnet til lam, krydret indisk mat, okse og vilt.

Vinifikasjon

Lavintervensjon vinifikasjon med skånsom ekstraksjon, spontanfermentering i ståltanker og eikefat. Deretter modning i 21 måneder i store, brukte, franske eikefat. Verken klaret eller filtrert og kun tilsatt litt svoveldioksid ved tapping.

Opprinnelse

Kun fra egne vinmarker som omkranser Remelluri-gården fra rundt 150 ulike parseller. Økologisk sertifisert fra 2014-årgangen. I gjennomsnitt er vinstokkene rundt 40 år gamle, mens de eldste er fra 1918. Vinstokkene vokser utelukkende som frittstående bush vines og avkastningen er kun 27 hl/ha.