



Rioja



El origen de la Granja Nuestra Señora de Remelluri se pierde en la noche de los tiempos. Una necrópolis en el centro de la finca indica la existencia de un poblado ya en el siglo X. Nos habla del conde alavés "Erramel", fundador de "Erramelluri", topónimo histórico alto medieval. El viñedo de la Granja Nuestra Señora de Remelluri reúne 200 parcelas de una medida de 0,6 Ha de superficie repartidas en tres pequeños valles (Remelluri, Valderremelluri y Villaescusa) al pie del monte Toloño. En la Granja Nuestra Señora de Remelluri, una de las propiedades vitícolas más antiguas de nuestro país, seguimos trabajando de forma tradicional y la mezcla de variedades tiene una importancia vital.

Lindes de Remelluri

- Nombre:**
 - Lindes de Remelluri by Telmo Rodríguez
- Productor:**
 - Nuestra Señora de Remelluri
- Lugar de Origen:**
 - Rioja, España.
- Cepa:**
 - Tempranillo, Garnacha, Graciano y Viura
- Grado Alcohólico:**
 - 14 Alc. Vol.
- Barrica:**
 - 12 meses en barrica de roble francés y americano.
- Temperatura para servirlo:**
 - 17°C a 18°C
- Color:**
 - Rojo cereza con ribete granate.
- Nariz:**
 - Aromas de fruta negra madura, notas tostadas y especiadas.
- Boca:**
 - Es suave y sedoso con taninos bien integrados y un peso de fruta en excelente conjunción con la madera.
- Se recomienda**
 - Pescado zarandeado, Fabada, Cecinas no picantes, Chorizos, Carnes al pastor, Paellas, pastas en salsa de jitomate y Steak de atún sellado con ajonjolí, Quesos manchegos y emental jóvenes.

