



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.

Remelluri Gran Reserva

- Nombre:**
 - Remelluri Gran Reserva by Telmo Rodríguez
- Productor:**
 - Nuestra Señora de Remelluri
- Lugar de Origen:**
 - Rioja, España.
- Cepa:**
 - 90% Tempranillo, 8% Garnacha y 2% Graciano
- Grado Alcohólico:**
 - 13.9 Alc. Vo
- Barrica:**
 - 27 meses en barrica de roble frances y americano.
- Temperatura para servirlo:**
 - 18°C a 19°C
- Color:**
 - Rojo cereza con ribetes granate
- Nariz:**
 - Aromas a frutos rojos armonizados con los matices del roble.
- Boca:**
 - Presenta una acidez moderada, corpulencia y estructura tánica para abrirse en largo y placentero postgusto.
- Se recomienda**
 - Embutidos y Jabugos, Pavo y cerdo bañados en salsas no dulces (epazote, champiñon). Steak de atún y salmón sellados. Quesos de cabra y ceniza.

