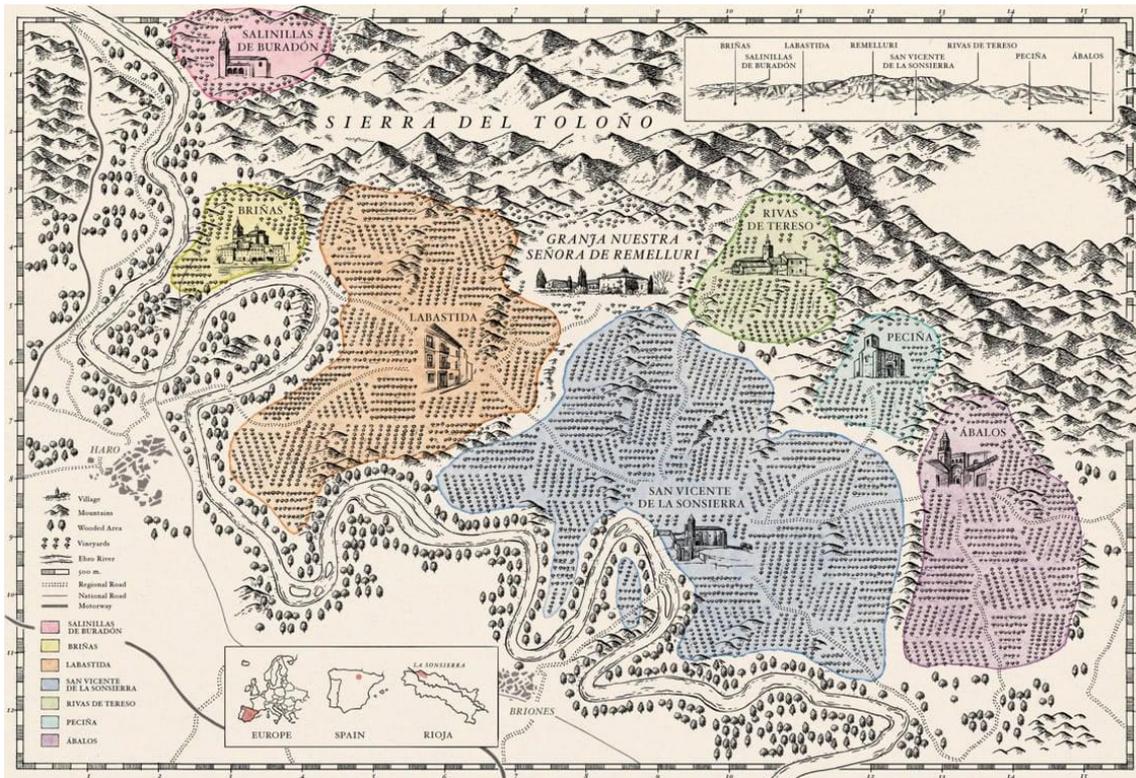


## Lindes de Remelluri Viñedos de San Vicente



**Lindes de Remelluri Viñedos de San Vicente** es un vino tinto de la **D.O. Rioja** elaborado por **Granja Ntra. Sra. De Remelluri**, bodega que fue adquirida por Jaime Rodríguez Salis y Amaya Hernandorena en 1967. Fueron los encargados de recuperar todas las antiguas tierras perdidas años atrás.

El clima en la Rioja Alavesa es continental con una gran influencia del Mar Cantábrico pero suavizada por la Sierra de Cantabria, que actúa como barrera natural. Se registra menos pluviometría, más aridez y menor contraste de temperaturas que en otras zonas de la Rioja. Eso provoca una maduración tardía de las uvas.

Elaborado con uvas seleccionadas de **diferentes parcelas** de los proveedores históricos de la familia en San Vicente de la Sonsierra, este vino nació para reflejar **la diversidad de las viñas** de este pueblo riojano y **el trabajo de sus viticultores**. Un magnífico tinto en el que se revela la **variabilidad de suelos, vientos y orientaciones**, que van desde los terrenos cascajosos del cuaternario junto al Ebro a 425 metros de altitud, hasta los suelos más rocosos y pobres, constituidos por areniscas y margas de origen terciario que llegan hasta los 695 metros. Esta añada destaca por **la estructura, la expresión frutal y la elegancia**.

En cuanto a la viticultura, se lleva a cabo siguiendo el método tradicional. La vendimia se realiza manualmente en cajas de 20 kg. Una vez concluida la vendimia, se lleva a cabo una selección de los racimos tanto en campo como en la mesa.

La fermentación se realiza con levaduras autóctonas y la crianza de **12 meses** en barricas de 500l y tinas de roble francés.

### **Descripción**

Parcelas situadas en el municipio de San Vicente de la Sonsierra (La Rioja).

### **Superficie**

15,38 hectáreas.

### **Edad**

Entre 40 y 90 años.

### **Suelo**

Rocosos y pobres, constituidos por areniscas y margas de origen terciario.

### **Clima**

Añada marcada por una helada en primavera que afectó a los viñedos situados a mayor altitud.

### **Cosecha**

Vendimia manual en cajas, del 22 de septiembre al 6 de octubre.

### **Vinificación**

Fermentación en depósitos de inox con levaduras autóctonas.

### **Envejecimiento**

Crianza de 12 meses en barricas de diferentes tamaños.

### **Embotellado**

20 de abril 2022.



---

### **Lindes de Remelluri Viñedos de San Vicente 2020**

88% Tempranillo, Garnacha, Graciano y Viura

#### **Cata**

##### **Vista**

Color cereza picota.

##### **Nariz**

Fruta negra y roja madura con recuerdos especiados.

##### **Boca**

Redondo y equilibrado con taninos finos y sedosos.