

# LINDES DE REMELLURI

## Viñedos de San Vicente

### 2015



REPELLURI

Vino elaborado con las uvas de los proveedores históricos de la familia en San Vicente. Es una selección de 36 parcelas de viñedo con un total de 13,95 has., trabajadas por 11 viticultores y que revelan la variabilidad de suelos, vientos y orientaciones que van desde los terrenos cascajosos del cuaternario junto al Ebro a 425 mts de altura, hasta los suelos más rocosos y pobres, constituidos por areniscas y margas de origen terciario que llegan hasta los 695 mts de altitud.

<b>Municipio</b>	San Vicente de la Sonsierra. La Rioja.
<b>Términos</b>	San Pablo, Gallocanta, Mindiarte, La Nava, Sta. Tornea, La Liende, Montecillo, Los Corrales.
<b>Superficie del Viñedo</b>	13,95 Has. 36 parcelas.
<b>Edad del Viñedo</b>	25/80 años.
<b>Variedades</b>	95% Tempranillo 5% Garnacha
<b>Rendimiento</b>	36 Hl. /Ha.
<b>Vendimia</b>	Manual en cajas, del 17/09 al 18/10.
<b>Fermentación</b>	En Inox, con levaduras autóctonas.
<b>Envejecimiento</b>	12 meses en barricas de diferentes tamaños.
<b>Fecha embotellado</b>	Desde el 20 al 22 marzo del 2017.
<b>Producción</b>	63.324 botellas y 1700 magnums.



#### **Degustación:**

San Vicente ofrece siempre un carácter marcado y definido, ejemplo de los pueblos de la Sonsierra. Frutos negros, moras y notas especiadas. El paisaje voluptuoso, de estas laderas, nos ofrecen siempre vinos con una textura más amplia y sedosa que envuelve una estructura definida y fresca en perfecto equilibrio.

#### **Añada 2015:**

Un invierno largo y con intensas nevadas seguido de una primavera lluviosa dejan importante reserva hídrica en el suelo. Primera mitad del verano, muy cálido y seco, lo cual adelanta considerablemente el ciclo vegetativo. Las lluvias puntuales a finales del envero adelantaron aún más la maduración. Ha sido la vendimia más temprana que se recuerda en Rioja, en nuestro caso aparte de temprana también muy larga y escalonada.

Añada atípica y prometedora, con buena maduración, muy buena sanidad y un potencial aromático frutal marcado.

#### **Conservación:**

Ofrecemos este vino con una maduración en botella de más de 2 años que lo hace apto para disfrutar desde el primer momento. La calidad del viñedo y la estructura que ofrece la añada, invitan a pensar en una sostenida evolución.