

Bodegas Campo Viejo , Espanja

Campo Viejo Crianza

Alkon makuluonnehdinta

Mehevä & hilloinen

Väri

Kirsikanpunainen

Hintaryhmä

11-12 €

Tuoksu

Kehittynyt, makean mausteinen, runsaan marjainen, miellyttävän paahteinen

Rypäle

Tempranillo, Mazuelo, Garnacha

Maku

Keskitäyteläinen, pehmeä, kypsän luumuinen, kevyen vaniljainen, hennon nahkainen, tasapainoinen jälkimaku



Maa:	Espanja
Alue:	DOGa Rioja
Tuottaja:	Bodegas Campo Viejo
Vuosikerta:	2009 Varmista vuosikerta *
Pullokoko:	75

Alkoholia:	13.0 %
Korkkityyppi:	luonnonkorkki
Pulloja/laatikko:	12 kpl

* asiakaspalvelu@pernord-ricard-finland.com

Espanjan myydyin riojalainen

Alkuperäinen Campo Viejon viinitila perustettiin vuonna 1967 Riojan sydämessä Logroñossa ja tilalle on rakennettu perustajansa Juan Alcortan nimeä kantava viinikellari. Viinikellari on yksi maailman moderneimmista ja suunniteltu siten, että se sulautuisi mahdollisimman hyvin alueen luontoon. Ihanteellisissa olosuhteissa seitsemän metrin syvyydessä kypsyykin 70 000 tammitynnyriä ja 6 miljoonaa pulloa viiniä. Rypäleet niihin tuotetaan Juan Alcortan viinitilalla, johon kuuluu 400 hehtaaria omia tarhoja Ebron laaksossa. Suurin osa tarhojen köynnöksistä on yli 25 vuotta vanhoja ja tarhat jaotellaan tiettyjen kriteerien perusteella eri palstoihin. Palstoilta rypäleet poimitaan optimaalisessa kypsyydessään pyrkimyksenä saavuttaa mahdollisimman laadukkaita rypäleitä.

Pääviinintekijä Elena Adell on alusta lähtien ollut suunnittelemassa uutta maanalaista kellaria, josta huokuu rauha ja luonnon harmonia. Campo Viejon viinien luonteesta hän toivoo löytävänsä samantyyppisiä elementtejä. Campo Viejo Crianza -viini on kypsynyt 12 kuukautta ranskalaisissa ja amerikkalaisissa tammitynnyreissä, sekä 6 kuukautta pullossa.

Campo Viejo on myydyin riojalainen viinimerkki Espanjassa ja ykkönen myös Isossa-Britanniassa. Monipuolinen viini sopii liharuokille, noutopöytään, juustoille ja tapaksille.