

Bodegas Campo Viejo , Espanja

Campo Viejo Reserva

Alkon makuluonnehdinta

Vivahteikas & kehittynyt

Hintaryhmä

15-16 €

Ruokasuositukset



Rypäle

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graziano

Väri

Rubiininpunainen

Tuoksu

Kehittynyt, makean mausteinen, runsaan marjainen, miellyttävän paahteinen

Maku

Keskitäyteläinen, pirteän hedelmäinen, eloisa, taatelinen, nahkainen, pehmeä ja tasapainoinen jälkimaku

Maa:	Espanja
Alue:	DOC a Rioja
Tuottaja:	Bodegas Campo Viejo
Vuosikerta:	2012 Varmista vuosikerta *
Pullo koko:	75
Alkoholia:	12.5 %
Korkkityyppi:	luonnonkorkki
Pulloja/laatikko:	12 kpl

* asiakaspalvelu@pernord-ricard-finland.com



Pehmeän tamminen punaviini Riojan alueelta Espanjasta

Campo Viejo Reservan valmistuksessa on käytetty Tempranillo- (85%), Graciano- (10%) ja Mazuelo (5%) -rypäleitä. Viini on kypsytetty 18 kuukautta ranskalaisissa ja amerikkalaisissa tammitynnyreissä ja sen jälkeen 18 kuukautta pullossa.

Campo Viejo on myydyin riojalainen viinimerkki Espanjassa ja ykkönen myös Isossa-Britanniassa. Campo Viejo Reserva sopii erityisesti liharuokille, riistalle ja kovalle juustoille. Pehmeytensä ansiosta myös hieno ja laadukas seurusteluviini. Decanter on valinnut Campo Viejo Reservan 50 parhaimman hinta-laatusuhteen omaavan viinin joukkoon maailmassa.

Campo Viejo Reserva voitti kultaa yli kymmenen euron eurooppalaisten punaviinien sarjassa Vuoden Viini 2014 -kilpailussa. Tämä keskitäyteläinen espanjalainen on kuulunut suomalaisten suosikkeihin jo vuosia, eikä ihme, sillä se hurmaa kypsällä hedelmäisyydellä ja tyylikkällä paahteisuudella. Jos tämä riojalainen punaviini ei ole vielä tuttu, siihen kannattaa tutustua esimerkiksi pääsiäislampaan seurassa. Se on mainio kumppani myös mausteiselle chorizolle, pähkinäiselle vuoristokinkulle tai kypsälle manchegolle.

Campo Viejo -viinit löydät myös Facebookista: <https://www.facebook.com/CampoViejo>

JUOMAVINKKI.FI