

RIOJA, ESPANJA

Campo Viejo Crianza

Ruokasuositukset

Grilliruoka

Nauta

Pataruoat

Porsas



Tuoksu

Kehittynyt, makean
mausteinen, runsaan
marjainen, miellyttävän
paahteinen

Maku

Keskitäyteläinen, keskitanniininen, tumman kirsikkainen,
kypsän karpaloinen, karhunvatukkainen, mausteinen,
kevyen tamminen, hennon nahkainen

Alkon

makuluonnehdinta

Mehevä & hilloinen

Rypäle

Grenache, Tempranillo

Väri

Tumma rubiinipunainen

Viinin viljely ja valmistus

Rypäleet Campo Viejo Crianza viiniin tuotetaan Juan Alcortan viinitilalla, johon kuuluu 400 hehtaaria omia tarhoja Ebron laaksossa. Suurin osa tarhojen köynnöksistä on yli 25 vuotta vanhoja ja tarhat jaotellaan tarkkojen kriteerien perusteella eri palstoihin. Palstoilta rypäleet poimitaan optimaalisessa kypsyydessään pyrkimyksenä saavuttaa mahdollisimman laadukkaita viinejä. 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.

Ruokasuositukset ja viinin tarjoilu

Monipuolinen viini sopii liharuokille, noutopöytään, juustoille ja tapaksille.

Viini on valmista juotavaksi, mutta sitä voi kypsyttää vielä muutamia vuosi kellarissa. Ideaali tarjoilulämpötila on 18-20 astetta.

Lisätietoja

Maa	Espanja
Alue	Rioja
Tuottaja	Campo Viejo Wines
Vuosikerta	2016
	Varmista asiakaspalvelustamme *
Saatavuus	Alko Ravintolat Tukku
Pullokoko	75,00cl
Alkoholia	13,50%
Pakkaustyyppi	Lasipullo
Tynnyri	tammitynnyri
Laatuluokitus	DOCa Rioja
Alkon tuotekoodi	006941
EAN	8410302106300
SKU	606001
Korkkityyppi	Luonnonkorkki
Pulloja / laatikko	12 kpl
Täyteläisyysaste	Keskitäyteläinen

* asiakaspalvelu@pernod-ricard.com