

RIOJA, ESPANJA

Campo Viejo Gran Reserva

Ruokasuositukset

Grilliruoka
Voimakkaat juustot
Lammas
Nauta



Tuoksu

Kypsiä punaisia marjoja, vaniljaa, mineraalisuutta, mausteisuutta

Maku

Täyteläinen, tanniininen, kirsikkainen, kypsän karpaloinen, boysenmarjainen, mausteinen, tamminen

Alkon makuluonnehdinta

Vivahteikas & kehittynyt

Rypäle

Tempranillo

Väri

Syvä rubiinipunainen

Viiniviljely ja valmistus

Campo Viejo Gran Reservan valmistuksessa on käytetty Tempranillo-, Graciano- ja Mazuelo-rypäleitä. Viiniä kypsytetään ensin 2 vuotta tammitynnyreissä, josta se viettää ensimmäiset 18 kk ranskalaisessa tammessa ja tämän jälkeen vielä 6 kk amerikkalaisissa tammitynnyreissä. Tynnyrikypsytyksen jälkeen viiniä kypsytetään vielä pullossa 36 kk ennen sen tuloa markkinoille.

Campo Viejo on myydyin riojalainen viinimerkki Espanjassa ja ykkönen myös Isossa-Britanniassa.

Ruokasuositukset ja viinin tarjoilu

Tämä täyteläisen robustinen viini sopii erinomaisesti tuhdeille pataruuille, grillatulle pihville, lampaalle sekä kovien kypsytettyjen juustojen seuralaiseksi.

Viini on valmista nautittavaksi, mutta kypsyy vielä hyvin kellarissa vuosia. Ideaali tarjoilulämpötila on 18-20 astetta.

Bodegas Campo Viejo

Bodegas Campo Viejon perustivat kaksi kokenutta Riojalaista viinintekijää, José Ortigüela ja Bernardo Beristain vuonna 1959. Silloinen uusi viinivalmistamo nousi Riojan pääkaupunkiin Logronoon -60 luvun lopulla, ollen koko alueen innovaattori ja edelläkävijä, tuoden modernit tekniikat ja tiukat laatuvalvonnat viinintekoon ja sen kontrollointiin. Campo Viejon viineistä tuli nopeasti Espanjan myydyimpiä laatuviinejä. Vienti aloitettiin 70 -luvun puolivälissä ja samalla vuosikymmenellä alkoi myös sen viinien voittokulku kansainvälisissä kisoissa. Ensimmäinen suuri voitto tuli vuonna 1978, kun Campo Viejo Gran Reserva voitti kultaa Vinexpossa. Tänä päivänä se on markkinajohtaja Riojan viineissä ja niistä kansainvälisesti tunnetuin.

Bodegas Campo Viejo toimii syvästä rakkaudesta ja kunnioituksesta luontoa sekä viinin valmistuksen perinteitä kohtaan. Se viljelee Tempranillo-ryplettä Rioja Altan, Rioja Bajan ja Rioja Alavesan -alueilla. Vaikka suurin osa pinta-alasta onkin istutettu Tempranillo-rypäleelle, alueella viljellään myös Garnacha, Graciano, Mazuelo ja MaturanaTinta -rypäleitä. Viinitalon intohimo on luoda parhaat mahdolliset Rioja-viinin valmistusmenetelmät ja innovoida niitä jatkuvasti

mahdollisimman laadukkaiden viinien tuottamiseksi. Bodegas Campo Viejo valmistaa myös cava kuohuviinejä Penedeksen alueella. Yhtiö on sitoutunut kestävän kehityksen rakentamiseen ja vaalimiseen, ja näin ollen säilyttämään ympäristönsä rikkauden ja kauneuden tuleville sukupolville.

Viinitilalla puhaltavat uudet tuulet niin toimintatavoissa kuin kellareiden ulkoisessa arkkitehtuurissa. Koillis-Espanjassa Logronossa sijaitseva viininvalmistamo on yksi Euroopan moderneimpia viinitiloja. Vuonna 1995 se sai ISO 9000 -laatusertifikaatin ensimmäisenä espanjalaisena viinitalona. Uuden innovatiivisen tuotantolaitoksen rakentaminen alkoi vuonna 2000 ja se edustaa viimeisintä ympäristöystävällistä tekniikkaa viinin valmistuksessa. Se saikin vuonna 2011 jälleen kerran ensimmäisenä espanjalaisena viinitalona AENOR -sertifikaatin (pienestä hiilijalanjäljestään).

Viinintuotantolaitokset ovat integroitu saumattomasti ympäristöön ja viinitarhat sijaitsevat viinitilan läheisyydessä. Uutta viinintuotantolaitosta on ollut alusta asti suunnittelemassa myös Campo Viejon pääviinintekijä Elena Adell.

Viinien modernista ja raikkaasta tyylistä vastaavat kolmen dynaamisen naisen tiimi. Pääviinintekijänä toimii perustajan tyttärentytär Elena Adell ja hänen kanssaan työskentelevät Clara Canals sekä Irene Pérez Gutiérrez.

www.campoviejo.com/en

Lisätietoja

Maa	Espanja
Alue	Rioja
Tuottaja	Campo Viejo Wines
Vuosikerta	2010
	Varmista asiakaspalvelustamme *
Saatavuus	Ravintolat Tukku
Pullokoko	75,00cl
Alkoholia	13,50%
Pakkaustyyppi	Lasipullo
Tynnyri	tammitynnyri
Laatuluokitus	DOCa Rioja
Litrahinta	33,83 €/l
EAN	8410302107192
SKU	606068
Korkkityyppi	Luonnonkorkki
Pulloja / laatikko	6 kpl
Täyteläisyysaste	Keskitäyteläinen

* asiakaspalvelu@pernod-ricard-finland.com