



Pernod Ricard Sweden

Vin - Rött

Campo Viejo Crianza

Rioja är ett av Spaniens mest välkända vindistrikt. Olikheterna i Rioja har resulterat i en uppdelning av tre subzoner: Rioja Alta, Rioja Baja och Rioja Alavesa. För 50 år sedan grundades vineriet Juan Alcorta i Rioja Alta utanför staden Logroño. Vinmakaren Elena Adell startade 1995 och är en drivande kraft i koncernen. Hon har med sitt team på ett strålande sätt kombinerat modern vinteknik med det klassiska Rioja, där de använder olika lägen för odlingar av de typiska rioja-druvorna, tempranillo, garnacha och mazuelo.

Färg

Körsbärsröd med klar intensitet.

Doft

Ljuvlig doft av mörka & röda bär, men även toner av rostad ek, färsk kokosnöt och kryddor. Här hittar man även druvtypisk doft av kräftspad och dill.

Smak

Bärig smak med liten kärvhet och toner av fat, inslag av körsbär och örter.

Passar till

Passar mycket bra till smakrika grytor med nötkött eller kyckling. Passar även bra till medelstarka hårdostar och tapas.

Land

Spanien

Region

Rioja

Druva

Tempranillo 75%,
garnacha 20% & mazuelo
5%.

Alkoholhalt

13.5%

Årgång

2015



ART. NR 2786
VOLYM 750 ml
PRIS 85 SEK

Campo Viejo ligger på en platå med utsikt över floden Ebro och är integrerat som en naturlig del i landskapet. Själva vineriet är insprängt i berget och har formen av en cylinder och drar på så sätt fördel av gravitationen och bergets naturliga förutsättningar för produktion och lagring. I källaren finns över 70.000 vinfat och där vilar också cirka 6.000.000 buteljer tills de har uppnått sin rätta lagringsålder. Här används den senaste teknologin i vinvärlden utan att för den skull göra avkall på den traditionella vinframställningen som använts i distriktet under lång tid. Byggnaden ligger delvis under jord för att på så sätt få i det närmaste idealiska förutsättningar för att producera och lagra vin.

De utvalda druvorna skördas för hand för att sedan avstjälkas och pressas försiktigt. Vinet får sedan jäsa på temperaturkontrollerade ståltankar innan det mognar på franska och amerikanska ekfat i 12 månader. Efter buteljering får det vila ytterligare 6 månader i källaren innan det släpps till försäljning.

Campo Viejo hos Systembolaget

www.campoviejo.com