CAMPO VIEJO Cava

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, putojantis, baltasis, sausas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Ispanija, Cava D.O. (Penedès, Catalunya)

GAMINTOJAS

Campo Viejo

ISTORIJA

CAMPO VIEJO – viena žinomiausių Rioja vyninių, įkurta 1959 m. kuklių vietinių vyndarių iniciatyva. Jos pavadinimas reiškia „senasis laukas“. 1961 m. vyninė pristatė dabar jau ikonišku tapusį „Rioja“ vyno butelio dizainą, o 1970–aisiais pasiekė didžiąją dalį Rioja eksporto į Prancūziją – net pusę eksportuojamų į Prancūziją ispaniškų vynų sudarė CAMPO VIEJO vynas. Dabar vyninė sėkmingai eksportuoja savo vynus į daugiau nei 70 skirtingų rinkų.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Vynas gaminamas iš klasikinio tradiciniui metodui naudojamo vynuogių veislių mišinio: *Xarello, Macabeo, Parellada.* Tradicinis metodas, kurio metu antrinė fermentacija vyksta butelyje. Pagal Cava reglamentus, vynas su mielių nuosėdomis brandinamas ne trumpiau kaip 9 mėnesius.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Citrinos geltonumo vynas kvepia keptais obuoliais ir liepų žiedais, brioche bandelėmis ir skrudintais lazdyno riešutais, mieline tešla. Burnoje vynas kreminės tektūros, smulkių burbuliukų, ilgo išraiškingo poskonio.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti kaip aperityvą ar prie jūros gėrybių, vėžiagyvių sriubos, minkštų, plautos žievės ar brandesnių sūrių.

°C PATIEKIMO TEMPERATŪRA

6-8°C

