# CAMPO VIEJO Reserva




**KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS**

Vynas, raudonasis, sausas

**KILMĖS ŠALIS / REGIONAS**

Ispanija, Rioja

**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 tradicinių regionui vynuogių veislių: *Tempranillo, Graciano, Mazuelo.* Prieš išleidžiant į rinką vynas brandinamas ne trumpiau kaip tris metus. 18 mėnesių vynas brandintas prancūziško ir amerikietiško ąžuolo statinėse ir 18 mėnesių butelyje.

**SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS**

Rubino spalvos vynas kvepia mėlynėmis ir slyvų uogiene, džiovintais tabako lapais ir kakava, šaldymedžiu ir oda. Burnoje vynas išraiškingas, rodo kompleksiškus aromatus ir šilkinės tektūros taninus, itin ilgo poskonio.

**VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU**

Tiekti prie sodrių raudonos mėsos troškinių, laukinių paukščių mėsos patiekalų su grybais.

**°C PATIEKIMO TEMPERATŪRA**

14°C