CAMPO VIEJO Tempranillo

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 klasikinės regione vynuogių veislės - *Tempranillo.* Vyną siekiama pagaminti vaisišką ir atspindintį natūralius vynuogei būdingus aromatus, todėl vyne nėra juntamos ąžuolo įtakos.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Rubino spalvos vynas kvepia slyvomis ir gervuogėmis, mėlynių uogiene ir kakava, saldymedžiu. Burnoje vynas išraiškingas ir vaisiškas. Vynui būdingi jaunatviški, tačiau smulkūs taninai.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie sodrių raudonos mėsos troškinių, griliuje keptų dešrelių, mėsainių, pagardintų čederio sūriu, brandžių sūrių ar *Kalamata* alyvuogių.

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

14°C

