

Vin > Rött

Campo Viejo Reserva

Ett klassiskt maffigt och rustikt vin från spanska Rioja med några år på nacken-vilket ger spännande mognadstoner och oändliga möjligheter till matchningar med mat. En ”Reserva” måste lagras i 36 månader med minst 12 månader på ekfat. Campo Viejo Reserva är traditionellt framställt men med ultramodern utrustning av mästerliga producenten Campo Viejo. Druvorna är övervägande den lokala stoltheten tempranillo samt små mängder av de lokala druvorna mazuelo och graciano.



Land	Spanien	Producent	Bodegas Campo Viejo
Region	Rioja	Druva	85 % Tempranillo, 15 % mazuelo och graciano

Doft

Vinet har en viss utveckling med dofter av lagerblad, tobak, skog, höstlöv och läder. Mognadstonerna balanseras av en mörk, mogen bärighet med torkade körsbär och mörka plommon samt örtiga toner av färsk dill.

Smak

Ett medelfyllig, komplext och smakrikt vin med frisk syra och kännbara men mjuka tanniner samt viss utveckling. I karaktären torkade körsbär, mörka plommon, balsamvinäger, lagerblad, charkuterier, rostade ekfat, färska örter, hasselnötter, kryddpeppar samt en rustik mineralitet som ger denna Reserva ett fint djup.

Passar till

Pata negra, hårdlagrade ostar, grillad fylld paprika, köttgryta med svamp, vilt.

Art. nr	6083
Pris	109 kr
Volym	750 ml
Alkoholhalt	13.5 %
Socker	Mindre än 3 g/l