

Campo Viejo™

GRAN RESERVA

“Con Campo Viejo Gran Reserva cada año busco elaborar un gran vino de Rioja, con carácter y persistencia, recoger todo el saber hacer de esta tierra. Con uvas seleccionadas y una larga crianza, este Gran Reserva es para mí un clásico renovado.”

Elena Adell. Enóloga jefe de Campo Viejo.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Maceración prolongada en contacto con los hollejos. El vino tiene una crianza mínima de cinco años, y pasa al menos 24 meses en barricas de roble francés y americano antes de redondearse en botella durante un mínimo de 24 meses.

CATA

Color rojo rubí, profundo y vibrante. Nariz compleja. Conserva extraordinariamente bien los aromas a fruta negra (moras, arándanos y ciruelas). Se abre paulatinamente para revelar matices de madera tostados y ahumados, con especias y toques de minerales y tabaco. Fino en boca, con taninos suaves y aterciopelados, paso contundente, y un equilibrio extraordinario de acidez. Retrogusto elegante y complejo, con toques de café, chocolate, tabaco y fruta negra.



Tempranillo
Graciano
Mazuelo.



Al menos 24 meses en
barrica seguidos de al menos
otros 24 meses en botella.



Delicioso con carnes rojas parrillas y asados, caza
y quesos curados y azules. Marida perfectamente
con estofado de cordero con salsa de castañas.



16-17 °C



Decanta la vida

