

Campo Viejo™

RESERVA

“La parcelación de nuestros viñedos me da la oportunidad de seleccionar la uva en función del potencial que va demostrando en las sucesivas vendimias. El resultado final es un vino redondo, sabroso y equilibrado”

Elena Adell. Enóloga jefe de Campo Viejo

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 25 y 28 °C con maceraciones prologadas. Como lo que perseguimos es el equilibrio en este vino, hemos repartido su crianza: al menos 18 meses en bodega seguidos de otros 18 meses en botella.

CATA

Color rubí con ribetes dorados, brillante y profundo. Nariz compleja. Existe un buen equilibrio entre su fruta (cereza, ciruela negra, moras maduras) y los matices cedidos por la madera durante su crianza, (clavo, pimienta, vainilla y coco). Esa nariz se ve enriquecida por los aromas que se desarrollan durante su estancia en botella. En boca es suave, equilibrado, elegante y con un final prolongado.



Tempranillo,
Graciano,
Mazuelo.



Al menos 18 meses en
bodega seguidos de otros 18
meses en botella.



Atún a la plancha, carne
asada con pimienta negra,
quesos curados.



16-17 °C



deconta la vida



WINEinMODERATION.com

EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

Campo Viejo™

RESERVA

"The plots layout of our vineyards gives me the chance to choose the grapes especially selected for this wine, depending on how their potential develops with each vintage. The end result is rounded, flavoursome and well-balanced wine."

Elena Adell. Campo Viejo Chief Winemaker

WINEMAKING AND AGEING

Fermentation takes place in stainless steel tanks at controlled temperatures ranging from 25 °C to 28 °C with extended macerations. We pursue balance in this wine, so we have divided the aging stage ensuring it spends at least 18 months in barrels and 18 months in the bottle.

TASTING

Deep, bright ruby-red with a golden rim. Complex nose. There is a good balance between fruit (cherries, dark plums, ripe blackberries) and the nuances provided by the oak during ageing (cloves, black pepper, vanilla and coconut). That nose is enriched by the aromas developed during bottle ageing. In the mouth it is smooth, balanced and elegant, with a long finish.



Tempranillo,
Graciano,
Mazuelo.



At least 18 months in
barrels and 18 months
in the bottle.



Grilled tuna or roasted
meat with black pepper.
Aged cheese.



16-17 °C



live uncorked

WINEinMODERATION.com
Art de Vivre
PLEASE DRINK RESPONSIBLY