

# Campo Viejo™

## DOMINIO

*“Un vino, el más especial, como tributo a todos aquellos que con su pasión hicieron posible Campo Viejo. Un nombre, que evoca aquel primer paraje de viñedos. Y un reflejo del espíritu de Rioja desde su mismo origen. Esta es la filosofía que inspira Dominio de Campo Viejo.”*

Elena Adell. Enóloga jefe de Campo Viejo.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

La uva proviene de cinco parcelas que se elaboran por separado. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y maceración larga con los hollejos durante aproximadamente 28 días. La fase de crianza es clave para redondear y perfeccionar este vino, en este caso de 9 meses en barrica nueva de roble francés procedentes de dos bosques concretos: Tronçais y Nevers. Selección personal de la madera en origen y estrecha colaboración con nuestros toneleros. Hemos buscado aquellos bosques que mejor respetan las características, el origen y la esencia del vino. Toda la madera utilizada está certificada como procedente de prácticas forestales respetuosas con el medio ambiente.

### CATA

Color sorprendente, granate oscuro, de capa alta, profundo. En nariz, apreciamos su gran diversidad aromática. Muy intenso, dominando la fruta roja fresca (cereza, ciruela, mora, arándano), que se combina con las notas tostadas, especiadas y dulces de la madera. También frutos secos, con un fondo de cacao y tonos balsámicos. Gran poder y concentración en el paladar. Fresco aromático, es carnosos y suavemente tánico a la vez. Final sedoso y untuoso. Vuelven los tostados, el chocolate, las fresas y las elegantes notas minerales.



Tempranillo  
Graciano y Mazuelo.



9 meses en barrica  
nueva de roble francés.



Solomillo, carnes rojas,  
parrillas y asados, caza y  
quesos curados y azules.



16-17 °C

*Decanta la vida*



WINEinMODERATION.com  
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

