

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 paisaje de viñedos y un reflejo de nuestros orígenes. Esta es la filosofía que inspira Dominio de Campo Viejo”

Zona vitivinícola / La Denominación de Origen Calificada Rioja está situada en el norte de España, a ambos márgenes del río Ebro, y se divide en tres zonas: Rioja Alta, Alavesa y Oriental. La denominación tiene un total de 66 mil hectáreas de viñedo, distribuidas en terrazas a ambos lados del río. El suave clima de Rioja, confluencia de influencias atlánticas y mediterráneas, es perfecto para la viticultura. La diversidad de suelos y mesoclimas, unido a las variedades locales y una experiencia centenaria en la elaboración del vino, hacen de Rioja una de las regiones vinícolas más emblemáticas del mundo.

Viñedos / Campo Viejo aprovecha al máximo la diversidad de Rioja, abasteciéndose de uvas procedentes de viñedos distribuidos por toda la región, y de las características únicas de cada uno de ellos, que quedarán reflejadas en los vinos. Durante el periodo vegetativo se utilizan prácticas sostenibles para garantizar la obtención de uvas de alta calidad en cada cosecha, de forma respetuosa con el medio ambiente. Campo Viejo dispone de instalaciones construidas para ser sostenibles, ha sido la primera bodega española en certificar su huella de carbono, además de la obtención de otras certificaciones.

Elaboración y crianza / El vino emblemático de Campo Viejo, Dominio. Utiliza una mezcla de tres uvas: 90% Tempranillo, con 5% Graciano y 5% Mazuelo, que proceden de 5 parcelas diferentes, especialmente seleccionadas por toda la denominación (2 parcelas en Rioja Alta, 2 parcelas en Rioja Oriental y 1 parcela en Rioja Alavesa). Crean una expresión moderna, elegante pero poderosa, de esta histórica región vitivinícola. Dominio de Campo Viejo ha pasado 9 meses en barricas nuevas de roble francés de dos de los bosques más prestigiosos: Tronçais y Nevers. Las barricas han sido producidas específicamente para este vino por 3 toneleros locales.

Cata / En nariz se aprecia su gran diversidad aromática. Gran intensidad aromática marcada por la fruta roja fresca (cereza, ciruela, mora, arándano) combinada con las notas tostadas, especiadas y dulces de la madera. A medida que se abre, se van imponiendo los frutos secos, con un fondo de cacao y notas balsámicas.

Gran poder y concentración en el paladar. Fresco y aromático, carnoso y estructurado a la vez. Final sedoso y untuoso. Notas tostadas, de chocolate y de fresas, con elegantes toques minerales.



Tempranillo, Graciano
y Mazuelo



9 meses en barrica
nueva de roble francés



Lomo, solomillo y otros sabrosos
cortes de vacuno, barbacoas y
asados, caza y quesos curados



16 - 17° C

WINE MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE
PLEASE DRINK RESPONSIBLY

ADD

SOME

PASIÓN

