

Campo Viejo™

ECOLÓGICO

"La disposición de nuestras parcelas de viñedo me permite seleccionar las uvas adecuadas, especialmente para este vino, evaluando cómo se desarrolla su potencial con cada añada. El resultado final es un vino redondo, goloso y equilibrado."

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 / Las uvas con las que se elabora el Campo Viejo Ecológico proceden de un viñedo en propiedad con certificación ecológica situado en Alfaro, Rioja Oriental, plantado con Tempranillo y Garnacha. A su llegada a la bodega, las uvas se despalillan, se estrujan suavemente y se trasladan por gravedad a depósitos de acero inoxidable para su fermentación a una temperatura controlada de aproximadamente 25 °C. Durante la fermentación, se realizan remontados periódicos para extraer el color y los aromas. No se utilizan derivados animales en ninguna fase de ningún proceso, por lo que Campo Viejo Ecológico es apto para consumidores veganos.

Cata / Se trata de un vino accesible, alegre y aromático que posee lo mejor de dos variedades clásicas de Rioja: Tempranillo y Garnacha. En nariz predominan los aromas a frutos rojos (ciruelas y moras), típicos de la variedad Tempranillo, a los que se suman delicadas notas herbáceas y de fresas aportadas por la Garnacha. En boca es muy aromático, con una buena estructura y un final refrescante y afrutado.



Tempranillo y Garnacha procedente de nuestro viñedo ecológico situado en Alfaro (Rioja Oriental)



Perfecto con carnes a la brasa, aves, verduras, sopas, setas, huevos, pizzas y empanadas, entre otros muchos platos.



15 - 16° C

WINE MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE
PLEASE DRINK RESPONSIBLY

ADD SOME
PASIÓN

