

## ”Uudelleen syntynyt”

**Tarina** Finca Museum hankki vuonna 2015 vajaan kolmen hehtaarin palstan, jonka köynnökset oli istutettu 1927. Hylättyä tarhaa peittivät rikkaruohot ja sen kunnostamiseen tarvittiin kahden vuoden työ. Paikalliset eivät olleet uskoa silmiään ja tarha sai nimekseen La Renacida, uudelleen syntynyt. Tarha sijaitsee 798 metrin korkeudella meren pinnasta. Viini on ns. ”field blend”, joka koostuu seuraavista punaisista lajikkeista: Tempranillo, Garnacha, Garnacha Tintorera, Garnacha Gris, Bobal ja Mencía, sekä valkoisista Albillo Mayor ja Verdejo. Alkoholikäyminen on tapahtunut ainoastaan villihiivojen avulla. Käsintapahtuva korjuu aloitetaan valkoisten rypäleiden mukaan eikä niinkään Tempranillon tanniineja seuraten, jolloin viinistä tulee todella raikas.

**Tuottaja** Finca Museum syntyi Grupo Barón de Leyn laajetessa Riojan ulkopuolelle. Pitkän etsinnän tuloksena löytyi vuosituhannen vaihteessa alue, jossa oli mahdollista tuottaa korkeaa laatua kohtuulliseen hintaan: Cigales. Finca Museumin 185 hehtaarin tarhat ovat häkellyttävän näköinen kivikko, jossa kasvaa harvaksen iäkkäitä köynnöksiä. Lisäksi tilan kontrollissa on 60 hehtaaria sopimusviljelyksiä. Sisämaassa ja korkealla talvet ovat kylmät ja kesät kuumat, myös yön ja päivän lämpötilavaihtelu voi olla 20 °C. Tämä takaa hyvän hapokkuuden Tinta del Pais -rypäleelle, joka on paikallinen nimitys Tempranillolle. Kivet tarhoilla sitovat lämpöä päivällä sekä heijastavat valoa köynnöksille ja yöllä ne tasaavat lämpötilan jyrkkää vaihtelua. Olosuhteet ovat siis erinomaiset laadun tuottamiseen ja kaikki tarvittava tehdään sen hyväksi sekä tarhalla että kellarissa. Korjuu käsityönä, huipputekniikka ja taitavat enologit saavat aikaan näyttelykelpoisia viinejä, joille annetaan riittävästi aikaa myös tynnyreissä ja pulloissa kehittyä nautittaviksi.

**VÄRI** Kirkas, rubiinipunainen väri

**TUOKSU** Karpaloita, mustia kirsikoita, tuoretta tupakkaa, punaisia hedelmiä, appelsiinin kuorta, mustikoita, vaniljaa ja neilikkaa.

**MAKU** Täyteläinen, samettisen tanniininen. Marjainen, punaisen hedelmäinen maku on pitkä, tasapainoinen ja vivahteikas. Pitkässä lopussa viipyilevät kypsät punaiset marjat ja hedelmät, joita säestää tyylikäs mineraalisuus.

**KÄYTTÖVINKIT** Liharuokien ja riistan kumppaniksi, myös grillatun kalan kera. Monipuolinen juustoviini.



<b>VIINITYYPPI</b>	Punaviinit	<b>PAKKAUSKOKO</b>	6 pll
<b>RYPÄLEET</b>	Tempranillo 100% Garnacha Bobal Verdejo	<b>PULLONSULJENTA</b>	Luonnonkorkki
<b>VALMISTUTTAJA</b>	Finca Museum	<b>PULLON KOKO</b>	0,75 l
<b>ALKOHOLIPITOISUUS</b>	13%	<b>TUOTENUMERO</b>	175048

