

## MATSU EL RECIO

”Nuoruuden intoa ja iän antamaa viisautta”

**Tarina** Matsu El Recio kuuluu sarjaan viinejä, jossa etiketin viiniviljelijän ikä kuvaa viinin luonnetta, kypsytystä ja kehittyneisyyttä sekä myös köynnösten ikää. Matsu El Recio tulee Toron viinialueelta Duero-joen laaksosta Luoteis-Espanjasta. Alueen kuuma ja kuiva ilmasto tuottaa täyteläisiä ja maanläheisiä viinejä. Viiniköynnökset ovat 90 - 100 -vuotiaita. Viini on maseroitunut ja käynyt sementtitankeissa hedelmäisyyden ja raikkauten takaamiseksi. Malolakainen käyminen on tapahtunut ranskalaisissa tammitynnyreissä. Viiniä on kypsytetty 14 kuukautta uusissa ranskalaisissa tammitynnyreissä.

**Tuottaja** ”Me olemme levottomia, luovia ja kapinallisia. Me olemme toisinajattelijoita, jotka haluamme mullistaa viinimaailman menettämättä sisintämme. Me pulloamme tarinoita ja kerromme niitä kulkiessamme”, sanoo Vintaen toimitusjohtaja Ricardo Arambarri. Enemmän kuin viinialan yritys, Vintae on bileet, josta et haluaisi jäädä pois. Onneksi kutsu on mukana joka pullossa ja pulloja riittää. Vintaen juuret ovat Riojassa, mutta he toimivat jo 15 eri alkuperäalueella. Jokainen viini on alkanut projektina, jossa on haastettu perinteinen tapa nähdä ja tehdä. Vintaella on uskallettu unelmoida, yrittää ja tehdä paljon työtä. Ja tehdä uusiksi, muuttaa maailmaa. Ja pitää hauskaa. ”Me olemme hurmahlenkiä viinin suhteen. Me teemme viiniä, me juomme sitä ja me jopa myymme sitä”. Vintae on kiehtova yritys, jota on palkitsevaa seurata. Vierailu missä tahansa heidän toimipaikassaan on ahaa-elämys. Keskustelu liikkuu helposti roomalaisten vanhoista kellareista ultramoderniin viinivalmistukseen. Vintae on iältään nuori, mutta juuriltaan vanha. Radikaali, joka tietää mitä se on muuttamassa ja miksi.

**VÄRI** Tumma rubiininpunainen

**TUOKSU** Tiivis, hienostunut, moniulotteinen tuoksu antaa mustia kirsikoita, viikunaa, mokkaa, mustaherukkaa, tummia luumuja ja vaniljaa

**MAKU** Todella täyteläinen, samettisen pehmeä, silkkinen. Tuoksu kertautuu maun aromeissa ja moniulotteinen viini kertoo joka kulauksella uusia tarinoita. Paahdetta ja kuivattuja hedelmiä liittyy leiritulille ja jälkimaku viipyilee lumoavana suussa

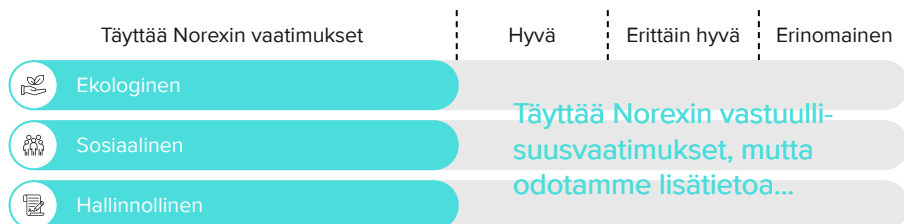
**KÄYTTÖVINKIT** Maistuu erityisesti liharuokien kera: nautaa, lammasta, riistaa ja paahdettua sianlihaa. Erinomainen myös juustoviininä.

vintae



<b>VIINITYYPPI</b>	Punaviinit	<b>PAKKAUSKOKO</b>	6 pll
<b>RYPÄLEET</b>	Tempranillo 100%	<b>PULLONSULJENTA</b>	Luonnonkorkki
<b>VALMISTUTTAJA</b>	Vintae	<b>PULLON KOKO</b>	0,75 l
<b>ALKOHOLIPITOISUUS</b>	14,5%	<b>TUOTENUMERO</b>	260002
<b>SOKERIPITOISUUS</b>	4 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Vintae



Suuntaa-antava kuvaus tuottajan vastuullisuusasteesta. Lue lisää [norex.fi/vastuullisuusmittari](https://norex.fi/vastuullisuusmittari)

