

## BARDOS RESERVA

”Lasillinen elämää”

### Tarina

Ribera del Dueron karuimmassa ja kylmimmässä osassa kylien Fuentemolinos ja Moradillo de Roa välissä tuotetaan Bardoksen viinit. Viinitarhat joutuvat kestämään todella kuivia kesiä ja loputtomia talvia, mutta viinit ovat vaikuttavia. Tullakseen suureksi viinin on kärsittävä. Tämän lihaisan viinin luonteen määrittää vanhojen köynnösten Tinta del Pais (Tempranillo) ja sen eleganssia täydentää satoisuudeltaan matala Cabernet Sauvignon. Maseraatio ja käyminen tapahtuivat 28° asteessa 4 viikon aikana. Malolaktinen käyminen uusissa ranskalaisissa tammitynnyreissä, joissa myös 16 kuukauden kypsytyks.

### 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 viininvalmistukseen. Vintae on iältään nuori, mutta juuriltaan vanha. Radikaali, joka tietää mitä se on muuttamassa ja miksi.

**VÄRI** Musta kirsikka, joka taittaa reunoilta violettiin

**TUOKSU** Tummia punaisia marjoja, boysenmarjaa, mustia kirsikoita, suklaata, mokkaa, vaniljaa, nahkaa ja mausteita

**MAKU** Erittäin täyteläinen, sileän tanniininen, ryhdikäs, rakenteinen, pitkä ja tasapainoinen. Tuoksun aromit toistuvat maussa ja lopussa viipyilee suklainen kirsikkaisuus

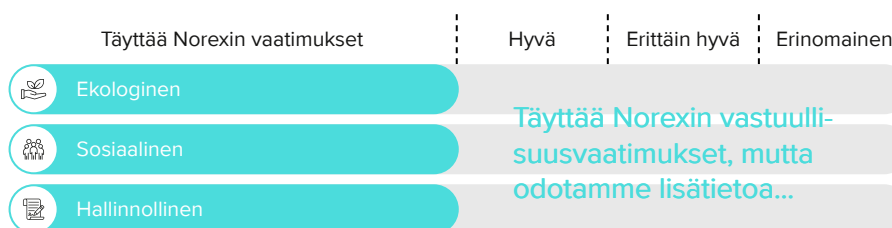
**KÄYTTÖVINKIT** Komea lihaviini riistalle, porolle, naudalle ja lampaalle, mutta maistuu myös runsasmakuisten kovien juustojen kera.

vintae



<b>VIINITYYPPI</b>	Punaviinit	<b>PAKKAUSKOKO</b>	6 pll
<b>RYPÄLEET</b>	Tempranillo 90% Cabernet Sauvignon 10%	<b>PULLONSULJENTA</b>	Luonnonkorkki
<b>VALMISTUTAJA</b>	Vintae	<b>PULLON KOKO</b>	0,75 l
<b>ALKOHOLIPITOISUUS</b>	15%	<b>TUOTENUMERO</b>	260024
<b>SOKERIPITOISUUS</b>	3 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Vintae



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

