

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 hurmahan kiä 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

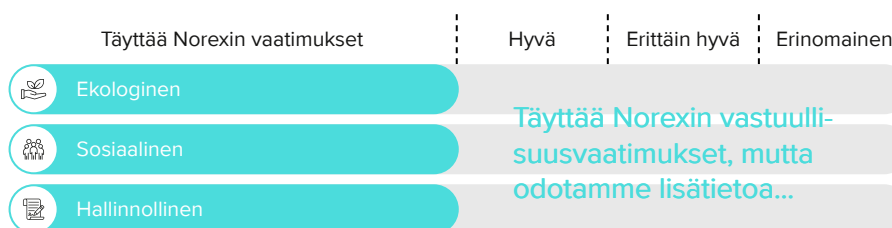
KÄYTTÖVINKIT Komea lihaviini riistalle, porolle, naudalle ja lampaalle, mutta maistuu myös runsasmakuisten kovien juustojen kera.

vintae



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

Norex Vastuullisuusmittari: Vintae



Suuntaa-antava kuvaus tuottajan vastuullisuusasteesta. Lue lisää norex.fi/vastuullisuusmittari

