

## BARDOS VIÑEDOS DE ALTURA

### ”Näköalapaikka”

**Tarina** Tämän viinin köynnökset ovat kasvaneet alueen itäisimmässä kolkassa lähes tuhannen metrin korkeudessa. Iäkkäät köynnökset antavat hyvin pienen sadon, mutta laatu on sitäkin korkeampi. Kuivuus pakottaa köynnökset kasvattamaan pitkät juuret. Lämpötilan vaihtelut voivat olla kymmeniä asteita vuorokaudessa, joka antaa viinille eloisan hapokkuuden. Karussa erämaassa on metsäkauriita enemmän kuin ihmisiä, mutta viinin laatu ansaitsee kunnioituksemme. Pulloissa on erityisiä, persoonallisia, intensiivisiä ja monimuotoisia elämyksiä. Viiniä on kypsytetty 12 kuukautta ranskalaisissa tammitynnyreissä.

**Tuottaja** ”Me olemme levottomia, luovia ja kapinallisia. Me olemme toisinajattelijoita, jotka haluamme mullistaa viinimaailman menettämättä sisintämme. Me pulloimme 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 hurmahenkiä 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** Tumma rubiininpunainen väri.

**TUOKSU** Rehevässä, vivahteikkaassa tuoksussa voi havaita tummia luumuja, mustia kirsikoita, boysenmarjoja, vaniljaa, chilipaprikaa, pippuria ja nahkaa.

**MAKU** Maku on täyteläinen, samettisen tanniininen, eloisan hapokas, terhakan hedelmäinen, vivahteikas ja tasapainoinen. Viinissä on rakennetta, monimuotoisuutta ja tyyliä. Viipyilevässä lopussa vuorottelevat tummat marjat ja suklaa.

**KÄYTTÖVINKIT** Bardos Viñedos de Altura on erinomainen lihaviini, niin pihveille, grillatulle lihalle, riistalle kuin padoille. Sen hapokkuus tekee siitä upean juustoviinin voimakkailla juustoilla

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>	15%	<b>TUOTENUMERO</b>	260059
<b>SOKERIPITOISUUS</b>	3,2 g/l		

### Norex Vastuullisuusmittari: Vintae



