

## Rioja Vega Gran Reserva

<b>Alkuperä:</b>	Espanja, DOCa Rioja
<b>Rypälelajike:</b>	Tempranillo 75 %, Graciano 20 %, Mazuelo 5%
<b>Vuosikerta:</b>	2009
<b>Kypsytytys:</b>	24 kk tammikypsytytys, 36 kk pullokypsytytys
<b>Suljentatyyppi:</b>	Luonnonkorkki

Rioja Vegan juuret ulottuvat vuoteen 1882, jolloin perustettiin Bodegas Ugalde Haron kaupunkiin, missä on eniten viinitiloja koko maailmassa! Ugalden perhe yhdisti avioliiton kautta voimat Muerzan perheen kanssa, jolloin tuotantotilat siirrettiin San Adriániin. Vuonna 1983 siitä tuli osa Grupo Príncipe de Vianaa. Uudet, viimeisen päälle modernit tuotantotilat saatiin valmiiksi vuonna 2001 Vianan piskuisessa kaupungissa Logroñon kupeessa.

Rioja Vegalla on pitkä historia ja se ylpeileekin Riojan kolmen vanhimman brandin joukossa. Mainittavaa on myös, että se on yksi neljästä bodegasta, jonka nimeen on yhdistetty sana "Rioja". Upea chateau -tyylinen bodega sijaitsee noin 10 kilometrin päässä Logroñon kaupungista eli keskellä Rioja Alavesan aluetta. Alueella on viileämpi ilmasto kuin muualla Riojassa eli viineistä tulee luonnollisesti hapokkaampia kuin muilla Riojan ala-alueilla. Tilaa ympäröivillä 70 hehtaarin tarhoilla viljellään Tempranillon lisäksi Mazueloa ja Gracianoa. Rioja Vega tuottaa noin 3 miljoonaa pulloa viiniä vuositasolla.

Rioja Vega ylpeilee Riojan arvostetuimpien viinien joukossa. Rioja Vega Gran Reserva on jo toista kertaa peräkkäin valittu DOCa Riojan institutionaaliseksi viiniksi eli sitä tarjotaan Gran Reserva -viiniä kaikissa virallisissa DOCa -alueen tilaisuuksissa. Edeltävä vuosikerta valittiin myös Riojan parhaimmaksi viiniksi.

### LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Viini on ulkonäöltään melko syvä, tiilenpunainen. Viinin tyylikkäässä bouquet'ssa voi aistia tummia kypsiä marjoja, luumua, kahvia, tummaa suklaata, lääkemäisyyttä sekä tupakan ja teen lehtiä. Tuoksu kenttä on todella moniulotteinen, joten viini hyötyy dekantoinnista. Suussa viini on suuntäyttävä ja samalla samettisen pehmeä. Täyteläistä suutuntumaa ryhdittävät hyvät hapot; tanniinit ovat kuivattavat, mutta tasapainoiset. Maun aromeissa voi aistia erityisesti karhunvatukkaa, lääkemäisyyttä, kahvia sekä hentoa lakritsia. Pitkä, tyylikäs jälkimaku.

### RUOKASUOSITUKSET

Tämä upea Gran Reserva sopii monipuolisesti ruoan kanssa yhdistettäväksi. Se sopii erityisen hyvin naudalle, härälle, lampaalle ja karitsalle sekä suurriistalle. Myös riistalinnut (erityisesti fasanit ja peltopyy) saavat viinistä hyvän kumppanin. Niin ikään erilaiset lihapadot ovat omiaan viinin kanssa nautittuna. Lisukkeeksi sopivat erityisen hyvin kypsennetyt kasvikset, valkosipuli ja yrtit. Juustolautaselta kypsytytetyt lampaanmaitojuustot (erityisesti Manchego) sopivat viinin makumaailmaan.

