

Rioja Vega Tempranillo Blanco

Edición Limitada

Alkuperä:	Espanja, DOCa Rioja
Rypälelajike:	Tempranillo Blanco 100 %
Kypsytyks:	Käyminen ja kypsytyks ranskalaisessa tammessa 6 kk sur lie
Suljentatyyppi:	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 château -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 vuositasona.

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 Rioja -tilaisuuksissa.

LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Viini on ulkonäöltään kirkas, oljenkeltainen. Sen tyylikkäässä bouquet'ssa voi aistia trooppisia hedelmiä, vaniljaa, hentoa savua, yrttisyttä, anista sekä kukkeita elementtejä, erityisesti myskää. Suussa se on kuiva, täyteläisen hedelmäinen ja tyylikkään paahteinen. Tammi on upeasti integroitunut viiniin ja raikkaat hapot ovat tasapainossa hedelmäisyyden kanssa. Pitkä, silkkisen mausteinen ja hennon paahteinen jälkimaku.

RUOKASUOSITUKSET

Tämä harvinainen Riojan helmi on upea ruokaviini. Se maistuu erityisesti kalan (sekä vähärasvainen että rasvainen) ja äyriäisten kanssa. Äyriäisistä erityismaininnan saavat osterit ja hummeri. Tammikypsytyksen ansiosta viini kestää myös kermaisia kastikkeita ja runsaampia annoksia. Niin ikään se maistuu juustojen ja pateiden kanssa.

