

Rioja Vega Semi-Crianza

Alkuperä:	Espanja, DOCa Rioja
Rypälelajike:	Tempranillo 90 %, Garnacha 10 %
Kypsytytys:	6 kk tammessa
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 Viana. 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 -viininä kaikissa virallisissa DOCa -tilaisuuksissa.

LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Viini on ulkonäöltään melko syvä, kirsikanpunainen. Tuoksussa voi aistia punaisia, kypsää marjoja, kirsikkaa, mustetta, mausteita ja hentoa vaniljaa. Keskitäyteläistä suutuntumaa siivittävät pehmeät tanniinit ja ryhtiä tuovat tasapainoiset hapot. Maun aromeissa on kirsikkaa, paahteisuutta ja mausteita. Jälkimaku on melko pitkä, hieman lakritsainen. Kokonaisuudessaan viini on pehmeä ja maukas.

RUOKASUOSITUKSET

Viini on monikäyttöinen ja sopii erityisen hyvin punaiselle lihalle nauta, härkä ja lammas mukaan lukien. Riistasta viinin kanssa maistuu poro, kauris ja peura. Ruoan lisukkeena saa olla myös mausteita! Esimerkiksi pippuripihvi sopii viinin kumppaniksi erinomaisesti. Myös juustolautaselle manchego -tyyppisten juustojen kanssa nautittavaksi Pehmeän rakenteensa ansiosta myös seurusteluun.

