

Luomupunaviini: DOC Castroviejo Rioja Bodegas Pastor Diaz Tempranillo



Viini valmistetaan 100 %:sti Tempranillo-rypäleestä. Pastor Diaz'n perheellä on pitkä kokemus viinin viljelystä. Viinitilalla on kapasiteettia jopa 1 000 000 litran tuotantoon.



DO Rioja on alueena laaja. Se sijaitsee Pohjois-Espanjassa. Ebro-joki kulkee alueen halki. Rioja-alue levittäytyy 100 km:n pituudelle. Viinien kokonaisviljelyala on tällä hetkellä 58 000 ha. Tempranillo-rypälettä kasvatetaan 90 ha:n alalla. Alueella on kolmea eri mikroilmastoa, mikä

tekee alueesta ideaalisen viinin viljelylle: Välimeren vaikutus Ebron laaksosta, Atlantin vaikutus pohjoisen suunnasta ja kolmantena mannermainen ilmasto tuoden mukanaan ilmavirtaa naapurialueelta Castilen keskusylängöltä. Alueella on kaksi päämaalajia: joen ympäristön vedestä kerrostunut lietema ja kalkkisavimaa.

Viini valmistetaan perinteisellä menetelmällä, jossa riivityt rypäleet kylmämaseroidaan 48 tuntia ja sitten fermentoidaan ja maseroidaan 21 päivän ajan lämpöä kontrolloiden terässammioissa. Kypsytyks 50 % ranskalaisissa ja 50 % amerikkalaisissa tammitynnyreissä kuuden kk:den ajan.

Viinin luonnehdinta: kirkas kirsikanpunainen väri. Maku: raikas ja miellyttävä suutuntuma, pehmeän tanniininen, pitkä ja pyöreä. Tuoksu: intensiivinen kypsien tummien hedelmien tuoksu, jossa harmoninen vivahde kookksesta ja lakritsasta.

Viini sopii kaikenlaisten mietojen ruokien kumppaniksi, esim. pasta, riisi, makkarat, juusto ja jopa kalan kanssa. Paras tarjoilulämpötila: + 16 - 18° C.



Viinin etiketti

Castroviejo Rioja - luomupunaviinin tuotetiedot:

Pullokokko	0,75 l
Alkoholipitoisuus	13,5 %
ALKO:n tuotenumero	439687
Valmistusmaa	Espanja
Myyntihinta	9,84 €
Viini tulee myyntiin Alkossa 19.4.2010 alkaen.	

Edustaja Suomessa:

Oy Parisiana Ab

Piispanristintie 2c
20760 Piispanristi
Tel. 02 – 233 0266
0400 – 533 799
info@parisiana.fi

Valmistaja:

Bodegas Pastor Diaz

Avenida Gonzaco de Berceo, 91
26559 Aldeanueva de Ebro
España

