



Tampereen Viiniklubi

VIINEISTÄ JA VIINIKULTTUURISTA KIINNOSTUNEILLE

Ravintola Bodega Salud 28.10.2021 klo 19.00

Viini: El Guía (29 pist.)

Tuottaja: Finca de la Rica

Alue: Rioja Alavesa

Rypäleet: 90% Tempranillo, 10% Viura

Parfyymisen hedelmäisestä ja nuorekkaasta tuoksusta löytyy punaisia ja mustia kirsikoita. Keskitäyteläistä makua raikastaa runsas hapokkuus, ja mausta voi erottaa mausteisuutta sekä appelsiininkuorta. Viini on sekoitus Tempranilloa, joka saadaan 45-vuotiaista köynnöksistä, sekä Viuraa, jonka köynnökset ovat jopa 85-vuotiaita.

Viini: Viñas de Gain (48 pist.)

Tuottaja: Artadi

Alue: Rioja Álava

Rypäleet: 100% Tempranillo

Klassinen tuoksu, jossa yhdistyvät tammen tuoma mausteisuus ja punaisten ja mustien hedelmien aromit. Kompleksisessa ja kerroksellisessa maussa on tiivistä hedelmää ja viini on valmis juotavaksi, vaikka kestää myös kellarointia. Rypäleet saadaan Laguardian ja Elvillarin kylistä usealta eri palstalta, kalkkikivisestä ja savisesta maaperästä. Viini käy malolaktisen käymisen ja kypsyy 12 kuukauden ajan ranskalaisissa tammitynnyreissä.

Viini: Viña Pomal Ecologico (39 pist.)

Tuottaja: Raventos Godorniu **Alue:** Haro, DOC

Rioja **Rypäleet:** 100% Tempranillo

Palkittu Rioja luomupunaviini ikoniselta, yhdeltä vanhimmilta Haro viinitalolta. Täyteläinen, keskitanniininen, tumman kirsikkainen, karhunvatukkainen, metsämarjainen ja kevyen suklainen.

Viini: El Anden de la Estacion Crianza (52 pist.)

Tuottaja: Bodegas Muga

Alue: Rioja Alta

Rypäleet: 60% Tempranillo, 30% Garnacha, 5% Graciano ja 5% Mazuelo

Tuoksussa tiivistä hedelmäisyyttä ja intensiivistä aromaattisuutta, mansikan, punaherukan ja lakritsin sävyttämä. Maku marjaisen eloisa, yrttisyttä taustalla, rosmariinia ja timjamia. Maku

pitkähkö, tiivis ja pirteä. Tanniinit ja hapot miellyttävässä tasapainossa, jälkimaun ollessa pitkä ja voimakas. Viiniä on kypsytetty tammessa 14 kuukauden ajan.

Viini: Proelio Reserva (62 pist.)

Tuottaja: Proelio

Alue: Rioja

Rypäleet: 85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Graciano

Eri puolilla Riojan aluetta sijaitsevat palstat on analysoitu tarkasti ja kategorisoitu niiden potentiaalini mukaan. Viiniin käytettävät köynnökset ovat 50-80-vuotiaita ja kasvavat puskamaisina. Valikoivan sadonkorjuun jälkeen rypäleet käyvät terästankeissa. Kevyen puristuksen jälkeen viini kypsyy ranskalaisissa uusissa ja toista kertaa käytettävissä tammitynnyreissä 15 kuukauden ajan.

Klassinen tuoksu, jossa kypsää kirsikkaisuutta, tammen mausteisuutta ja syvyyttä. Täyteläinen maku on erittäin moniulotteinen, yhä nuorekkaan konsentroitunut ja mausteinen, ja hapokkuus runsas.

Viini: Coto de Imaz Gran Reserva (63 pist.)

Tuottaja: Bodegas Muga

Alue: Rioja Alta, DOCa Rioja

Rypäleet: 100% Tempranillo

Kehittynyt ja moniulotteinen Gran Reserva Riojan kuuluisalta El Cotoilta. Rypäleet on kerätty Rioja Altan alueelta. Aromeissa kirsikkaa, kuivattuja marjoja, nahkaa, paahteisuutta, yrttejä. Kuiva, hapokas mutta pehmeä ja täyteläinen, kypsän tanniininen.