

Campó Viejo Tempranillo

Вино Кампó Вьéхо Темпранильо, красное сухое

Страна: Испания

Регион: Риоха

Производитель: Campo Viejo

Сорта винограда: Темпранильо

Выдержка: 4 месяца в бочках из американского дуба

Особенности: ручной сбор

Крепость: 13,5 % об.

Цвет: рубиновый

Аромат: характеризуется тонами свежих ягод и фруктов, среди которых доминируют ноты черной смородины, черники и сливы, а также явными пряными оттенками и легким шлейфом из нюансов ванили и кофе

Вкус: выразительный, с мягкими танинами, хорошей кислотностью и длительным приятным послевкусием, наполненным оттенками ягод черной смородины и вишни

Температура подачи: 14 – 16°C

Рекомендации по употреблению: подавать к традиционным мясным блюдам, шашлыку, а также к блюдам из утки



Campó Viejo Reserva

Вино Кампó Вьéхо Ресёрва, красное сухое

Страна: Испания

Регион: Каталония

Производитель: Campo Viejo

Сорта винограда: Темпранильо, Грасиано, Масуэло

Выдержка: 18 месяцев в дубовых бочках (50% в американском дубе, 50% во французском) и 18 месяцев бутылке

Особенности: ручной сбор

Крепость: 13,5 % об.

Цвет: темно-гранатовый

Аромат: насыщен нотами спелых ягод (черника, голубика, вишня) и сладких специй (корица, гвоздика), оттенками шоколада и тонким ванильным шлейфом

Вкус: гармоничный, с индивидуальным характером и мягкими, бархатистыми танинами. В продолжительном послевкусии прослеживаются ноты конфитюра из спелых красных ягод, битой черники и шоколадного бисквита

Рекомендации по употреблению: сочетается с тушеным и жареным красным мясом, особенно превосходно в паре с жареным ягнёнком.



Campó Viejo Gran Reserva

Вино Кампó Вьéхо Гран Ресёрва, красное сухое

Страна: Испания

Регион: Каталония

Производитель: Campo Viejo

Сорта винограда: Темпранильо, Грасиано, Масуэло

Выдержка: 2 года в дубовых бочках (80% во французском дубе, 20% в американском) и 3 года в бутылке

Особенности: ручной сбор

Крепость: 13,5 % об.

Цвет: гранатовый

Аромат: раскрывается яркими фруктово-ягодными нотами, среди которых отчетливо различаются оттенки ежевики, черники и черной сливы. Постепенно появляются дымные и древесные нюансы, оттенки специй и табачного листа

Вкус: шелковистый, с тонкими танинами, гармоничными фруктовыми нотами и долгим послевкусием, в котором преобладают оттенки кофе и шоколада

Рекомендации по употреблению: сочетается со всеми видами красного мяса — жареным, тушеным, приготовленным на гриле и запеченным с овощами



Хозяйство Campo Viejo было основано в 1959 году молодыми испанскими виноделами Беристейном и Ортигуэлой (Beristain, Ortiguela). Название Campo Viejo Ортигуэла выбрал потому, что провёл детство в местечке (деревне El Villar de Arnedo), которое с давних времён так и называли — Campo Viejo.

Сначала винодельня была маленькой, но постепенно масштабы производства нарастали. Чтобы удовлетворять спрос, в 1969 году начались работы над постройкой нового большого здания. А параллельно хозяйство Campo Viejo развивало дистрибьюторскую сеть. К началу 1970-х годов вина Campo Viejo продавались в большинстве испанских магазинов и входили в карты практически всех испанских баров.

1973 год был отмечен началом поставок вина в специальных коробках, где бутылки располагались в горизонтальном положении. Такое положение, как известно, способствует более длительной сохранности вина, потому что пробка изнутри как бы «заливается» вином, контакт с кислородом сокращается, риск преждевременной окиссации снижается.

С середины 1970-х годов вина Campo Viejo стали поставляться за пределы Испании, а с конца 1970-х — зарабатывать медали на различных международных выставках. Первой наградой стала золотая медаль, полученная на выставке Vinexpo в 1978 году вином Campo Viejo Gran Reserva.

В 1990-х и 2000-х годах владельцы Campo Viejo делали особый акцент на повышении качества производимого вина и внедрение максимально «зелёных» производственных технологий. Campo Viejo стала одной из первых испанских виноделен, получивших сертификат качества ISO 9000* (ещё в 1995 году). А в 2003 году было открытое новое большое здание винодельни, с оборудованием, «подогнанным» под строгие экологические стандарты. В 2012 году Campo Viejo стало первым винодельческим хозяйством в мире, получившим Carbon Neutral Certificate*.

ISO серии 9000 представляет собой семейство взаимосвязанных стандартов, разработанных с целью помочь организациям всех типов и размеров внедрить и использовать эффективные системы менеджмента качества.

С 2002 года протокол **Carbon Neutral Certificate** предоставляет компаниям четкий набор указаний по достижению углеродной нейтральности. Он помогает предприятиям в реализации экологических программ, имеющих ценность не только для их бизнеса, но и для окружающей среды.