

16. SPAIN - Rioja Vega (Španělsko, Rioja)

Čas se stává cenností. ** Díky tomu, že tento vinný sklep pochází z doby před vytvořením záruky kvality „Denominación de Origen“, mohl si ve své ochranné známce ponechat slovo Rioja. Rioja Vega je dnes jedním z mála vinných sklepů, jejichž vinařské tradice se datují do doby počátků vinařské kultury v tomto mimořádném regionu. Řeč je o době, kdy si tuto zemi vybrali francouzští mistři, prchající před škůdci pustošícími vinice v jejich rodné zemi. Tito mistři věděli, že jim tu blízkost řeky Ebro, neúrodná půda a jemné klima umožní vyrábět výjimečné víno. Felipe Ugalde, který se později spojil s rodinou Muerza, v těchto letech plně využil znalostí průkopníků, a tyto znalosti později předal svým potomkům. Od té doby uteklo 125 let, během kterých jsme postupně získávali zkušenosti a vědomosti, dospívali jsme k moudrosti. I díky technologickému pokroku a výzkumu dokážeme dnes nabídnout široký sortiment vín. **Pouze klasika je skutečnou modernou.

Filozofie Od původního vinařského projektu jsme se nikdy neodklonili a dodnes tak udržujeme při životě odvážného ducha našich zakladatelů. Rioja Vega vyznává filozofii, jež požaduje zachovat ve sklepech charakteristické chutě vynikajících hroznů z našich vinic a určitým způsobem je přenést do vinných sklenic. Rioja Vega chápe víno komplexně – jako prostředek, který lidem napomáhá šťastně se shledávat... Víno je pro Rioja Vega vášní. A naším jediným cílem je přenést tuto vášň i na lidi, kteří naše vína ochutnají. S postupem času se naše zařízení rozrostla, stejně jako rozloha našich vinic, a pracovali jsme i na rozšiřování sortimentu našich vín, s ohledem na moderní trendy a v zájmu uspokojení nových chutí našich zákazníků.

Hodnoty přenášené časem Pokud jde o naše hodnoty, plně si uvědomujeme, že vinařství Rioja Vega závisí na přírodním prostředí, díky němu prosperuje a má na něj nevyhnutelně také vliv. Proto hájíme rozvoj a takové hodnoty jako lidská práva, poctivost, solidárnost, integritu a transparentnost. A nejedná se jen o naplňování těchto hodnot ve vztahu k právě platným předpisům. Úcta k těmto hodnotám proniká mnohem hlouběji a prostupuje aktivity našich zástupců, kteří v rámci své odpovědnosti těmito hodnotami určují svoji aktivní činnost. Hlavní hodnoty Rioja Vega: úcta vůči našim nejcennějším klenotům, jimiž jsou hrozny, jednoduchost našeho procesu výroby vína a vývoj našich vín.

Vinný sklep V těchto prostorách je čas naším spojencem. A když se plody z pole, z našich pozemků dostanou do vinného sklepa, začínáme čas sdílet: čas čekání, čas péče, čas hýčkání... Pro výrobu našich vín jsme vybaveni nejmodernějším vinařským zařízením: oddělené násypky pro vykládání, nerezové ocelové nádrže různých velikostí pro výrobu speciálních vín. A naše haly jsou plné sudů a velkých přepravek, stejně jako tomu bývalo kdysi, využíváme jedinečné podmínky, jež nabízí podzemní skladování, jsou plné amerických a francouzských dubových sudů od našich dodavatelů. V těchto sudech naše vína dozrávají v průběhu času, který je jejich spojencem.

Vinice Vinice Rioja Vega. Čas pro sázení, růst, zrání, sklizení... Našich sedmdesát hektarů vinic s odrůdami Tempranillo, Garnacha a Graciano se nachází ve výjimečné oblasti: jílovitá vápenatá půda chudá na organickou hmotu, živiny a minerální soli, plná kamínků, naplavenin a štěrku, který pomáhá odvádět vodu a udržovat zavodnění na optimální úrovni, stejně jako podloží z popraskaných skal, které způsobuje, že si víno musí hledat další oporu, což pomáhá plodům dosahovat rovnováhy složek. K tomu všemu je třeba přičíst optimální atlantské podnebí s jedinečným kontinentálním nádechem. Zimy, které nejsou příliš chladné, mírná léta. Výrazný rozdíl mezi denními a nočními teplotami v létě podporuje růst obsahu polyfenolů. Tento faktor bývá spojován s víny mimořádných kvalit. V produkci vinařství Rioja Vega dominuje vysoká hustota. Usilujeme o velké množství menších hroznů a celkovou kontrolu vegetativního procesu. K tomu využíváme informační a komunikační technologie a řídicí systémy.

****Aktuality**** 20. října 2011 Vína Rioja Vega získala čtená ocenění na prestižních mezinárodních soutěžích Vína Rioja Vega opět dosáhla vynikajících výsledků v nejprestižnějších mezinárodních soutěžích ve světě vína. Na Mezinárodní soutěži vín a lihovin získalo víno Reserva z vinařství Rioja Vega zlatou medaili a dále ocenění nejlepší ve své třídě. Rozhodčí také odměnili neotřelý charakter vína Rioja Vega GyG udělením stříbrné medaile. Dále byla vína Rioja Vega oceněna i na dalších významných soutěžích. Například na soutěži Decanter byla udělena stříbrná medaile našemu vínu Rioja Vega 9 Barricas, soutěž International Wine Challenge pak udělila stříbrnou medaili našemu vínu Rioja Vega Viña Cerrada.

Tato ocenění potvrzují trend minulých let, kdy vína Rioja Vega získávala významné trofeje, mimo jiné následující: Rioja Vega Reserva 125 Aniversario dostala ocenění Nejlepší Rioja mezi Riojami na Mezinárodní soutěži vín a lihovin, dále zlatou medaili a ocenění Nejlepší ve své třídě; Rioja Vega Reserva pak 90 bodů Parker

16. SPAIN - Rioja Vega (Španělsko, Rioja)

Publikováno na webu KapWein Bohemia s.r.o. (<http://www.kapwein.cz>)

Points a zlatou medaili na soutěži Concours Mondial de Bruxelles a dále stříbrnou medaili na soutěži Decanter. Díky tomuto trendu představuje Rioja Vega bezpochyby jistotu v oblasti vín nejvyšší kvality.

Naše vinařství v D.O.Ca. Rioja bylo založeno v roce 1882. Jedná se o jedno z nejstarších vinařství v našem regionu. Datum jeho založení spadá do doby před ustanovením označení původu. Díky tomu bylo naší značce povoleno ponechat si v názvu slovo Rioja.

Španělsko

Rioja



[Rioja Vega CRIANZA \(2009\)](#)

Haly jsou plné sudů a velkých přepravek, stejně jako tomu bývalo kdysi, využívají jedinečné podmínky, jež nabízí podzemní skladování, jsou plné amerických a francouzských dubových sudů. V těchto sudech vína dozrávají v průběhu času, který je jejich spojencem. Cílem je, intenzivní, harmonická a elegantní kvalitní vína s měkkou, příjemně zaoblenou chutí a mírným taninem.

Popis: Barva tmavé třešně s jemnými fialovými odstíny. Vysoce aromatické, vůně zralých tmavých plodů, kafe. Na patře je pronikavé, přítomností uhlazených taninů. Dobře integrované dřevo. Přiměřená kyselinka s příjemným závěrem.

Průměrné stáří révy: 40 let

Složení půdy: složena ze směsi vápence a železitého jílu

Průměrný výnos: 60 hl/ha

Sklizeň: Vysoce selektivní ruční sklizeň

Fermentační nádoba: Nerezové ocelové kádě

Zrání: 12 měsíců v sudu barrique amerického původu, 6 měsíců v lahvi

Optimální doba zrání: do roku 2015

Ocenění: Concours Mondial de Bruxelles Gold

International Wine Challenge 2010 Bronze

90 bodů Winemagazin

Barva: červené · **Obsah:** 750 ml

Katalogové číslo: 70502



[Rioja Vega GRAN RESERVA \(2005\)](#)

Tato Grand Reserva je typickým zástupcem klasicky vyráběných vín z regionu Rioja. Díky malé výnosnosti z hektaru mohou tamní enologové věnovat svou pozornost individuálním keřům révy vinné o to více. Cílem je co nejlepší kvalita za dané prostředky.

Popis: Zářivá rubínově granátová červeň. Vůně jemně kořeněná, podložená bobulovým ovocem, hustá, měkce animální, po kůži, tmavých bobulích, vanilky, skořic a špetky restovaného chleba. V chuti likér a koření, elegantní struktura, křehký tanin. Atletické tělo, harmonické, dlouhý konec!

Průměrné stáří révy: 40 let

Složení půdy: složena ze směsi vápence a železitého jílu

Průměrný výnos: 40 hl/ha

16. SPAIN - Rioja Vega (Španělsko, Rioja)

Publikováno na webu KapWein Bohemia s.r.o. (<http://www.kapwein.cz>)

Sklizeň: vysoce selektivní ruční sklizeň

Fermentační nádoba: nerezové ocelové kádě

Zrání: 29 měsíců zrání v americkém sudu, následně 36 měsíců zrání v lahvi

Optimální doba zrání: do roku 2016

Ocenění: International Wine Challenge du vins 2008 - Bronze

Concours de Mondial de Bruxelles 2008 - Silver

Barva: červené · **Obsah:** 750 ml

Katalogové číslo: 70412



[Rioja Vega RESERVA „D.O.“ \(2007\)](#)

Rioja Vega je dnes jedním z mála vinných sklepů, jejichž vinařské tradice se datují do doby počátků vinařské kultury v tomto mimořádném regionu. Od té doby uteklo 125 let, během kterých postupně získávali zkušenosti a vědomosti pro vinifikaci této rezervy.

Popis: Barva tmavé třešně s jemnými fialovými odstíny. Vysoce aromatické, vůně zralých červených plodů, jemné kouřové tóny. Vůně ovocná zabalená do sledu dubových a balsamických aromat. V ústech série jemných chutí s persisterací opékaného chleba. Na patře je masité a pronikavé, přítomností uhlazených taninů. Přiměřená kyselinka s dlouhým a příjemným závěrem a jemným dřevem.

Průměrné stáří révy: 40 let

Složení půdy: složena ze směsi vápence a železitého jílu

Průměrný výnos: 50 hl/ha

Sklizeň: Vysoce selektivní ruční sklizeň

Fermentační nádoba: Nerezové ocelové kádě

Zrání: 24 měsíců v sudu barrique amerického původu, 12 měsíců v lahvi

Optimální doba zrání: do roku 2014

Ocenění: Robert Parker (April 2010) 90 points! Rioja Vega Reserva 2007

Decanter 2010 Rioja Vega Reserva 2007 - Silver

International Wine Challenge du vins 2011 Rioja Vega Reserva 2007 - Gold

Barva: červené · **Obsah:** 750 ml

Katalogové číslo: 70411

- [Rioja](#)
- [Španělsko](#)

Zdrojové URL (získáno 19.05.2012 - 13:41):

<http://www.kapwein.cz/vinarstvi/16-spain-rioja-vega-spanelsko-rioja>