



KOTIMAINEN VALKIA-KUOHUVIINI ON SATAVUOTIAAN SUOMEN ITSEOIKEUTETTU MALJAJUOMA

Kotimainen Valkia-kuohuviini juhlistaa satavuotiasta Suomea. Valkoherukoista ja mustikoista valmistettu juoma vaalii suomalaista kuohuviinien valmistusperinnettä.

Pernod Ricard Finland tuo marraskuun lopussa Alkoihin ja ravintolakauppaan Valkia-kuohuviinin. Tyylikäs pullo edustaa suomalaista designia ja tuo upeasti esiin tasavallan juhluvuoden. Korkealaatuisen kuohuviinin raaka-aineina on käytetty kotimaista valkoherukkaa ja mustikkaa.

- Halusimme Valkiasta puolikuivan ja tyylikkäästi vain hennon mustikkaisen. Valkiassa käytetään ainoastaan kotimaisia marjoja, kertoo Brand Manager **Juuli Vekkilä**.

Valkian maku on Alkon valikoimassa uusi eikä vastaavaa tuotetta ole aiemmin ollut markkinoilla. Sen ehdoton vahvuus itsenäisyden juhluvuoden tuotteena on kotimaisuus.

- Mikä olisikaan parempi juhla juoma satavuotiaalle Suomelle kuin kotimainen kuohuviini? Halusimme tälle ainutlaatuiselle viinille erottuvan pullon, jossa suomalaisuus tulee esiin nykyaikaisen tyylikkäästi, Juuli Vekkilä kuvailee.

Suomen lipun sinivalkoisuus heijastuu niin Valkia-pullon väreissä kuin itse tuotteen maussa, jossa valkoherukka yhdistyy suomalaisille tuttuun mustikkaan. Alkoihin Valkia tulee myyntiin sopivasti juuri ennen itsenäisyyspäivää.

Valkia vaalii pitkää suomalaista kuohuviinin valmistusperinnettä. Turkulainen Nordforsin tehdas alkoi valmistaa kotimaisia viinejä ja liköörejä jo 1860-luvulla, ja vuonna 1892 esiteltiin ensimmäinen kotimainen kuohuviini. Nykyään Turun juomatehtaan alkoholivalmistusperinnettä pitää yllä Pernod Ricard Finland.

- Suomi juhlii 100-vuotissyntymäpäiväänsä, mutta Turun juomatehtaamme perinteet kantavat aina 150 vuoden päähän. Olemme valmistaneet kuohuviiniä koko itsenäisen Suomen taipaleen ajan, Juuli Vekkilä summaa.

Viinintuotannon pohjana ovat kotimaiset raaka-aineet, joista suomalainen maku syntyy.

- Valmistamme viinin alusta asti itse. Ensin tehdään valkoherukkaviini, joka on ainutlaatuinen raaka-aine kuohuviinin valmistuksessa. Kuplat tuotteeseen muodostuvat vasta toisen käymisen myötä. Valkian kohdalla maku viimeistellään kotimaisilla mustikoilla, Juuli Vekkilä avaa valmistusprosessia.

Valkia kunnioittaa raikkaalla ja ajanmukaisella tavalla perinteitä ja suomalaista osaamista.

Valkian hinta on 11,98 e/ 75 cl.

Lisätiedot ja kuvapyynnöt:

Juuli Vekkilä

Brand Manager

Pernod Ricard Finland

juuli.vekkila@pernod-ricard.com, p. 040 737 1059