



BODEGAS VINSACRO

# 圣酪·迪奥罗

红葡萄酒  
DOCa Rioja

## I. 葡萄品种

100% 威代乌（即不同葡萄品种的混合，如：添帕尼尤、嘉西诺和马祖罗，尤其以70年以上的歌海娜葡萄为主）

## II. 酒精度

13%.

## III. 葡萄的种植和采摘

葡萄精选自叶尔加山脉南麓的科乌埃斯塔·拉雷娜村庄的老葡萄藤。该山脉向阳面一侧的高度从450米起升至800米。

种植园的土地为贫瘠且多石的钙质粘土。该庄园面积为120多公顷，系埃斯库德罗家族资产，已传承四代。园内一直种植葡萄。其每公顷产量较低。

添帕尼尤品种的采摘期为十月的第一周，歌海娜葡萄的采摘期为该月的第三周，然后是嘉西诺品种的采摘期，最后为马祖罗品种的，即：十一月的第一周采摘。

葡萄经人工采摘和挑选后用箱子运至酒窖内。

## IV. 酿造

葡萄在发酵中使用当地的酵母且需浸泡34天，每日要将形成的酒帽弄碎。随后将其灌入橡木桶中以进行苹果酸-乳酸发酵。在橡木桶中的陈酿时间为17个月并经简单过滤后装瓶。

## V. 品鉴

浓郁的深櫻桃色。该款酒表现力突出：酒香成熟，带有香脂、皮革及矿物质的味道特点，底部还有爽口的香草口味。酒体和结构甘美丰富，单宁酸成熟而饱满，使人有饮罢欲饮且酒味绵长宽广的感觉。

（我们酿酒师的标语：“葡萄酒皆因享受而生”）

## VI. 配餐推荐

烤羊肉或猪肉、野味、牛排、炖肉以及腌制的和蓝色的奶酪。



FAMILIA  
**ESCUADERO**