



BODEGAS VINSACRO

圣酪

红葡萄酒
DOCa Rioja

I. 葡萄品种

40%的威代乌，50%的添帕尼尤以及10%的马祖罗

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，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。

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

装罐和发酵需要28至30天。发酵在不锈钢罐中进行，使用当地酵母，温度控制在30摄氏度，每日提升并弄碎酒帽，浸泡时间较长以便最大限度地萃取颜色和单宁酸，这样就能保证葡萄有较长的寿命。

在美洲橡木桶中进行16个月的陈酿。

V. 品鉴

深樱桃色，酒香浓郁高贵，香料、巧克力以及成熟水果香气的混合，且带有经橡木桶陈酿后的烘烤酒香。甘美、强烈、结构感好、饱满且易于饮用。我们酿酒师的标语：“葡萄酒皆因享受而生”

巴尔萨克罗红葡萄酒属珍藏型葡萄酒，预计可至少保证10年的瓶储

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
ESCUDERO