



BODEGAS VINSACRO

# 圣酪

白葡萄酒  
DOCa Rioja

## I. 葡萄品种

40%的维尤拉和60%的霞多丽

## II. 酒精度

12%.

## III. 葡萄的种植和采摘

此种葡萄产自格拉瓦罗市市郊的葡萄种植园。该园系本酒庄物业，位于伊比利亚山脉中叶尔加山的南麓，海拔700至800米。因地势高，该地区出产的新鲜葡萄的酒精度较低，酒香细腻而高贵。

霞多丽葡萄的采摘期为九月的第二或第三周。维尤拉的采摘期为十月的前两周。

葡萄均为人工采摘，剔除已受损的葡萄或未能达到酿制巴尔萨克罗白葡萄酒质量标准的葡萄。

## IV. 酿造

精选的葡萄鲜汁将在美洲橡木桶中发酵，其容积为225升，中度烘烤。葡萄汁与其沉淀物在桶中被放置7个月。停放初期时，每日对该沉淀物进行搅拌，以后便做不定期地搅拌。

## V. 品鉴

稻草的亮黄色，酒香浓郁且高贵。由于酒在橡木桶中较短的陈酿时间并在瓶内成熟，花香、果香、香脂、香料以及橡木桶烘烤的味道浑然一体。该款酒酒气清新且酒体饱满，发酵后的酒精量在白葡萄酒中非同寻常，品尝时细微的味觉差别非常丰富，从果酸到香脂味皆有。总之，这是一款能带令人称奇的白葡萄酒。

巴尔萨克罗白葡萄酒的寿命较长，预计其瓶储为20年

## VI. 配餐推荐

烤羊肉，铁板蔬菜和豆类



FAMILIA  
ESCUDERO