



FAMILIA
ESCUDERO

FICHA DE CATA

“ARVUM”

阿尔翁

我们的父亲贝尼托和母亲安东尼娅传授给我们葡萄园种植的真正意义的传统、爱和希望，这些葡萄园也是他们的祖辈和父辈当年耕耘的地方。一直以来，整个家族秉持着同一个梦想：将我们所有的葡萄酒都做得杰出优秀。向这一份坚持致敬。

葡萄品种: 100% 威代乌
(50%歌海娜, 30% 丹魄, 20% 其它品种)

酒精度: 14%

陈酿: 17个月法国橡木桶和罗马尼亚橡木桶

酿造

精选藤龄为80年到120年的老藤葡萄，手工采摘后，放入小型果品箱内于6°C低温运送，避免挤压或提前发酵。运送到酒庄后进行第二次筛选，把每串葡萄中的最好果粒挑选出来。

不锈钢罐内进行发酵，使用酒庄自有的种植园内的本地酵母，温度控制在30°C，整个浸渍时间为35天，然后置入法国橡木桶和罗马尼亚橡木桶内陈酿17个月，期间翻桶5次，然后装瓶。

品鉴

樱桃红色。香气细腻优雅，奶油、烘烤和成熟水果之间的香气平衡交互。酒体富有表现力，结构复杂；入口强劲、饱满、圆润。细节丰富、回味优雅。

配餐推荐

适宜与腌制奶酪、牛肉和烤肉搭配。此外，与各类野味也完美适配，如：兔肉、鹌鹑肉、野猪肉、鹿肉或孢子肉。



我们自豪于过去，热爱于现在，憧憬于将来。

BODEGAS ESCUDERO S.L.

CTRA. DE ARNEDO S/N – 26587 GRÁVALOS – LA RIOJA

Tel.: +34 941 398 008 - Fax: +34 941 398 070 - www.familiaescudero.com – info@familiaescudero.com