



FAMILIA
ESCUDERO

FICHA DE CATA

“LOGOS I”

逻各斯 I

葡萄品种: 40% 歌海娜, 30% 丹魄, 30% 赤霞珠

酒精度: 14%

陈酿: 16 个月新法国橡木桶和新美国橡木桶

“逻各斯”一词来自希腊语，意为“语言”。

葡萄种植园位于伊比利亚山麓纳瓦拉河畔，气候受蒙卡尤山影响。葡萄来自平均藤龄为 60 年的葡萄园。

酿造

发酵在不锈钢罐中进行，使用该葡萄园内的本地酵母，温度控制在 30°C，浸渍 30 天。

然后转入新橡木桶内陈酿 16 个月，其中 70% 为法国橡木桶，30% 为美国橡木桶，期间翻桶 4 次，瓶陈 12 个月后市销售。

品鉴

深樱桃红色，带紫色边。有野生浆果和木质烘烤的香气，有最佳成熟状态的黑色水果（李子）的香气和朦胧的花香。口感圆润，果味成熟、酸度新鲜，回味悠长。

配餐推荐

与半干绵羊奶酪、烤红肉和大型野味完美搭配。



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