



FAMILIA
ESCUDERO

FICHA DE CATA

MONTITURA ” TINTO

葡萄品种: 30% 歌海娜, 70% 丹魄

酒精度: 13,5%

这是漫漫长路辛勤努力后收获到的当下最美好的礼物。

葡萄挑选到装瓶悉心呵护每一环节，最终成就了这款充满青春活力又极具个性的葡萄酒。

酿造

葡萄压榨去梗后，倒入玻璃混凝土灌内进行发酵，温度控制在 28°C，定期淋皮，来更好地萃取颜色、单宁和香气。之后转入橡木桶内陈酿 4 个月来培养个性。

品鉴

- 外观: 清澈明亮，鲜明的红宝石色。
- 香味: 细腻浓郁，有异国情调的花香和成熟的果香，并有淡淡的橡木桶的香气。
- 口感: 结构感好，充满活力，酒体宽广，留香清新，均衡，明显的红色水果的味道，单宁柔和。

配餐推荐

肉类、酱汁深海鱼、切肉冷盘和奶酪。



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