

“VALSACRO DIORO” 2001

圣酪·迪奥罗

圣酪·迪奥罗的灵感来自埃及、希腊和罗马文化中对于葡萄酒的尊崇和其赋予的欢乐喜庆的神圣含义。她是我们最好的葡萄园的结晶，也是家族四代人工作和热情的鲜活见证。

因享受而生的一款葡萄酒。

葡萄品种: 100% 威代乌
(主要葡萄品种为70年藤龄以上的歌海娜，
丹魄、格拉西亚诺和马苏埃罗)

酒精度: 14%

陈酿: 橡木桶陈酿17 个月

酿造

葡萄手工采摘自家族最古老的葡萄种植园内，叶尔加山南麓一处向阳山坡上的科乌埃斯塔·拉雷娜庄园，海拔高度自450米上升至800米，120多公顷的自有地块，埃斯库德罗家族自1852年起就世代耕耘在这片土地上。

葡萄放入小型果品箱内于6°C低温小心运送到酒庄后，进行第二次筛选，将每串葡萄中的最好颗粒挑选出来放入发酵罐中。

使用本地酵母进行发酵，浸渍30天，期间每日淋皮，然后进入橡木桶内陈酿17个月 after 装瓶。

品鉴

深樱桃红色。入鼻有非常明显的陈年香气，有香脂、皮革和矿物质的味道，并有愉悦的香草气息。入口醇美，酒体厚重、单宁成熟圆润，使人饮罢欲饮，回味悠长宽广。

配餐推荐

烤羊肉、猪肉、野味、牛排或者炖肉，同时，和开胃菜如腌制奶酪或蓝纹奶酪也完美搭配。

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