



FAMILIA
ESCUADERO

FICHA DE CATA

“VALSACRO” TINTO

圣酪红葡萄酒

葡萄品种: 40% 威代乌, 50% 丹魄, 10% 马苏埃罗

酒精度: 14%

葡萄摘自位于叶尔加山南麓的一处向阳山坡上的科乌埃斯塔·拉雷娜庄园，此处海拔高度为450米至800米。

土壤贫瘠，为钙质黏土，多圆石。庄园面积为120多公顷，系家族产业，已传承四代，一直以来仅种植葡萄。

手工采摘葡萄，为避免挤压，放入果品箱内，由6°冷柜运送至酒庄。到达酒庄后还会再次通过筛选带进行筛选。

酿造

不锈钢罐内进行发酵，为期28至30天，使用当地酵母，温度控制30°C，每日淋皮，延长浸渍，这样可以最大限度萃取颜色和单宁，从而保证葡萄酒的陈年潜力。在新美国橡木桶内陈酿16个月。

品鉴

深樱桃色，香气浓郁优雅，混合有甜香料、巧克力和成熟水果的香味，并有橡木桶陈酿的烘烤香味。醇美、强劲、饱满、结构均衡，易于饮用，非常圆润。

酒庄酿酒师的标语：“葡萄酒皆因享受而生”。

圣酪红葡萄酒是珍藏级别的葡萄酒，陈年潜力可达到10年以上。

配餐推荐

烤羊肉或猪肉、野味、牛排、炖肉以及腌制奶酪和蓝纹奶酪。



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