

VIDAU

威代乌

我们的祖先用 Vidau 威代乌一词来命名种植着不同葡萄品种的葡萄园。

这不仅是一种命名，而更是埃斯库德罗酒庄依托过去、展望未来的理念。

在这些古老的葡萄园中精选最成熟的葡萄，成就一款感恩、真诚、复杂且又天然的葡萄酒。一款根植于传统，忆想岁月永恒的葡萄酒。

葡萄品种：100% 威代乌

酒精度：14%

陈酿：18 个月法国橡木桶(80%)和罗马尼亚橡木桶(20%)

葡萄来自“科乌埃斯塔·拉雷娜”葡萄园中平均藤龄为 80 年的老藤葡萄。为避免挤压，葡萄采摘后放入果品箱内，由 6° 冷柜运送到酒庄。在这过程中，不使用任何泵系统，而只利用重力作用，避免损伤葡萄。

酿造：

不锈钢罐内进行发酵，使用种植园内的本地酵母，控制温度，整个浸渍时间为期 32 天。

12 月转入法国橡木桶和罗马尼亚橡木桶内陈酿，期间翻桶 3 次。

品鉴

樱桃暗红色，香气浓郁、有成熟水果、香料和香脂的香气以及木材的香气。入口丰盈醇美，平衡和谐，单宁明显，回味悠长，细节丰富，明显的成熟水果的味道，有陈年的特点。

配餐推荐

适宜与腌制奶酪、牛肉、烤肉、野味、兔肉、鹌鹑、野猪、鹿肉、孢子或香料酱肉搭配饮用。

