

“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。这些葡萄园不仅追述着我们的历史根基，也成就出一款感恩、真诚、并且亲述历史的葡萄酒。

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%)

酿造

葡萄产自我们的百年葡萄园，经手工采摘后，由冷柜运送到酒庄，精心挑选之后通过重力系统进入储罐，确保从葡萄园到酒庄的过程中没有任何质量瑕疵。

不锈钢罐内进行发酵，使用自有葡萄园内的本地酵母，并控制温度。

12月份转入橡木桶内陈酿，期间翻桶3次，然后装瓶。

品鉴

樱桃红色。香气浓郁，成熟水果的香气、香料和香脂的香气以及木材的香气相互交融。入口丰盈醇美，平衡和谐，单宁明显，回味悠长，有着明显的成熟水果和陈年的口感。

配餐推荐

适宜与腌制奶酪、烤肉，包括黑椒酱汁的肉类搭配，同时，也与各类野味完美搭配，如：兔肉、鹌鹑、野猪、鹿肉、孢子等。



我们自豪于过去，热爱于现在，憧憬于将来。