


## VINSACRO

Omgeven door wijngaarden is Bodegas Vinsacro de ideale plek om inspiratie op te doen voor het maken van kwaliteitswijnen. De meest uitgelezen signatuurwijnen worden hier geproduceerd, zoals Vinsacro Dioro, Vidau of Arvum, zonder de klassieke Rioja-wijnen te vergeten: Solar de Becquer, Benito Escudero of Serna Imperial, onder andere. Wijnen die innovatie combineren met het traditionele vakmanschap van de familie. Met respect voor onze principes en met het doel om zo min mogelijk in te grijpen in het vinificatieproces, gebruiken we methoden die de druiven en de wijn transporteren met behulp van de kracht van de zwaartekracht. Op deze manier bereikt de wijn uw glas op een natuurlijke manier.

**Vinification**

De opleg en de gisting duren 28 tot 30 dagen en vinden plaats in roestvrijstalen tanks, met autochtone gisten bij een gecontroleerde temperatuur van 30°C. De wijn wordt dagelijks overgepompt. Een lange maceratie om een maximale kleur en tannines te extraheren en om ervoor te zorgen dat deze wijn tannines heeft om een lange levensduur te verzekeren. Gerijpt in nieuwe Amerikaanse eiken vaten gedurende 16 maanden.

**Smaakimpressie**

Donkere kersenkleur. Intense en elegante aroma's van zoete specerijen, chocolade en rijp fruit met suggestieve getoaste aroma's die wijzen op een goede rijping op eikenhout. Smakelijk, krachtig, vlezig en gestructureerd, tegelijkertijd gemakkelijk te drinken, zeer rond.

| Categorie | Jaar | Alcohol % | Inhoud |
|---|---|---|---|
| Rode wijnen | 2015 | 14.00 | 0.75 l |

Vino Santi

## Profiel van deze wijn

**Wijnhuis**
Escudero

**Klimaat**
Continentaal

**Appelatie**
LA Rioja Oriëntal

**Druiven**
Vidau
Tempranillo
Mazuelo

**Domein**

**Bodem**
Steen
Kalk

**Serveertemperatuur**
16°C à 18°C

**Foodpairing**
Lamsvlees
Gebraad
Wildgerechten
Gegrild rood vlees
Stoofschotels
Belegen kazen
Blauwe schimmelkaas