

ARVUM

Dingen zoals altijd. De meest traditionele manier van wijn maken in Rioja. De liefde van onze ouders, Antonia en Benito Escudero die ons geleid hebben naar de teelt van honderdjarige wijngaarden waarvan de druiven worden gebruikt voor de bereiding van Arvum. Het is het oprechtste eerbetoon dat wij, hun zonen en dochters, willen overbrengen in de duidelijkste vorm, de toewijding en de tederheid waarmee die samengehouden wordt rond een grote droom. Sommige dingen veranderen nooit met met de tijd. De druiven worden met de hand geselecteerd uit onze oudste wijngaarden, tussen 80 en 120 jaar oud, gelegen op het landgoed "Cuesta la Reina". De druiven worden met de grootste zorg geoogst en bij lage temperatuur in fruitkisten naar de wijnmakerij vervoerd om beschadiging van het fruit te voorkomen. De gisting wordt uitgevoerd met inheemse gisten uit de wijngaard zelf, waarbij de temperatuur wordt beheerst op 30ºC met een 35-daagse maceratie.Daarna is de wijn overgebracht naar Franse en Roemeense eiken vaten waar hij 5 keer is overgestoken. Zeer intens kersenrood. Fijne en elegante aroma's van romige toast en rijp fruit. Toont een grote expressie en complexiteit. Krachtig in de mond, vlezig en rond, rijk aan nuances. Complex en elegant retronasaal. Past perfect bij belegen kazen, rundvlees, gebraad, groot en klein wild, patrijs, wild zwijn en hert. Gaat zelfs goed samen met gesausd of gekruid vlees. ARVUM 05 - Guia Peñin de Vinos de España 2001, September of 2011 - 90/100 Pts. ARVUM 05 - "Wine advocate", April of 2010 - 93 +/100 Pts 100% Vidau (40% Tempranillo, 40% Garnacha & 20% andere)

Vinification

De druiven worden met de hand geselecteerd uit onze oudste wijngaarden, tussen 80 en 120 jaar oud, gelegen op het landgoed "Cuesta la Reina". De druiven worden met de grootste zorg geoogst en bij lage temperatuur in fruitkisten naar de wijnmakerij vervoerd om beschadiging van het fruit te voorkomen. De gisting werd uitgevoerd in roestvrijstalen tanks met inheemse gisten uit de wijngaard, waarbij de temperatuur op 30ºC werd gehouden. De totale maceratieperiode bedroeg 35 dagen. Na de klaring werd de wijn overgebracht in Franse en Roemeense eiken vaten, waar hij vijf keer werd overgestoken. 17 maanden houtrijping.

Smaakimpressie

Diepe kersenrode kleur. Fijne en elegante aroma's van romige toast en rijp fruit, met veel expressie en complexiteit. In de mond is hij krachtig, vlezig en rond, zeer rijk aan nuances, complexe en elegante afdronk.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2010	14.00	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Escudero

Klimaat
Continentaal
Mediterraan

Appelatie
LA Rioja Oriëntal

Druiven
Tempranillo
Garnacha
Vidau

Domein

Bodem
Kalk
Klei
Zandsteen

Serveertemperatuur
16°C à 18°C

Foodpairing
Kazen
Rundsvlees
Gebraad
Konijn
Patrijs
Wild zwijn
Hert
Vlees in gekruide sauzen