

VIDAU

Met het woord "Vidau" verwezen onze voorouders naar de wijngaarden die met verschillende variëteiten waren beplant. Eén woord, een concept dat Bodegas Escudero vanuit het verleden actualiseert en naar de toekomst projecteert. Uit de beste selectie van rijpe druiven van deze oude wijnstokken ontstaat een dankbare en oprechte wijn, buitengewoon complex en zeer natuurlijk. Een wijn die wegzinkt in de wortels van de traditie en herinneringen oproept aan de tijd die nog rest. De druiven zijn afkomstig van de wijngaard "Cuesta la Reina" die meer dan 80 jaar oud is en eigendom is van het wijnhuis. De druiven worden verzameld in fruitkisten om elke vorm van pletten te vermijden en worden naar de kelder vervoerd in een koelcontainer bij 6ºC. Er zijn geen pompen gebruikt tijdens het elaboratieproces, alleen zwaartekracht om elke vorm van schade aan het fruit te voorkomen. VIDAU 05 - Guia Peñin, September of 2011 - 91/100 Pts. VIDAU 05 - Wine Advocate, April of 2010 - 90/100 Pts. 100% Vidau

Vinification

De gisting wordt uitgevoerd met autochtone gisten bij een zorgvuldig gecontroleerde temperatuur, in roestvrijstalen tanks. De totale duur van de maceratie bedroeg 32 dagen. Na de decuvee werd de wijn overgebracht naar Frans en Roemeens eikenhout. Tijdens het rijpingsproces werd de wijn 3 keer overgestoken. 18 maanden in Franse (80%) en Roemeense (20%) eiken vaten

Smaakimpressie

Goed gedekt kersenrood. Intense aroma's met hints van rijp fruit, specerijen, balsamico en goed geassembleerd eikenhout. Vlezig en smaakvol in de mond, goed in balans en tanninerijk. Genuanceerde lange afdronk gedomineerd door rijp fruit en verouderingstonen.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2005	14.00	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Escudero

Druiven
Vidau

Serveertemperatuur
16°C à 18°C

Klimaat
Continentaal

Domein

Foodpairing
Rundsvlees
Gebraad
Wildgerechten
Konijn
Patrijs
Ree
Vlees in pikante saus
Belegen kazen

Appelatie
D.O. Ca Rioja Oriëntal

Bodem
Kalk
Steen