



VINSACRO BLANCO

De heilige wijn, geladen met levenslessen die symbool staat voor het enthousiasme en de inspanning die nodig zijn om een droom te verwezenlijken. De druiven zijn afkomstig van de eigen wijngaarden in de gemeente Grávalos, ten zuiden van Monte Yerga aan de uitlopers van de "Cordillera Ibérica" op een hoogte tussen 700-800 meter boven de zeespiegel. Een opmerkelijk hoog gelegen gebied waar men frisse wijnen met een goede zuurgraad en met zeer fijne en elegante aroma's. De oogst van de druiven gebeurt manueel. Door de selectie van de druiven, vermijden we bedorven druiven of druiven zonder de kwaliteit die nodig zijn om onze Vinsacro Blanco te maken. De druiven worden vervoerd naar de kelder in een koelcontainer bij 6°C. Eenmaal in de wijnmakerij, worden de druiven opnieuw geselecteerd op een transportband.

Vinification

Druiven geselecteerd uit de familiewijngaarden gelegen op de Grávalos landgoederen, een zeer hoog gelegen gebied dat wijnen produceert met zeer goede zuren en fijne, elegante aroma's. De gisting vindt plaats in eiken vaten van 225 liter met een gemiddelde toasting en blijft vervolgens zeven maanden bij de droesem, die wordt omgeroerd om de maximale expressie in de wijn te bereiken.

Smaakimpressie

Heldere strogele kleur. Intense aroma's van goede intensiteit en elegantie waarin florale en fruitige profielen opvallen boven de balsamico- en kruidige aroma's die hun oorsprong vinden in de rijping op eikenhout.

Bewaarpotentieel

Nu op dronk - houdbaar tot 2033

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Witte wijnen	1998	13.00	0.75 l

Profiel van deze wijn



Wijnhuis
Escudero



Druiven
Chardonnay
Viura



Serveertemperatuur
12°C à 14°C



Klimaat
Continentaal



Domein



Foodpairing
Geroosterd lamsvlees
Gegrilde groenten
Peulvruchten
Vette vis
Braadstukken



Appelatie
D.O. Ca Rioja Oriëntal



Bodem
Kalk
Steen