

VINSACRO DIORO 2010

Deze rode topwijn van Bodegas Escudero is gemaakt van meer dan 70 jaar oude wijnstokken (Vidau – een traditionele blend met o.a. Garnacha, Tempranillo, Graciano en Mazuelo) afkomstig van de zonovergoten zuidhelling van Monte Yerga. De druiven worden handmatig geoogst, gekoeld vervoerd en zorgvuldig geselecteerd. Na een lange maceratie fermenteert de wijn op natuurlijke gisten, gevolgd door malolactische fermentatie en een rijping van 17 maanden op eikenhout. In het glas biedt hij een intens kersenrode kleur, aroma's van rijp fruit, leer, balsamico, mineralen en een vleugje vanille. In de mond krachtig, rond en lang aanhoudend. Een wijn om van te genieten bij krachtige vleesgerechten of gewoon op een bijzonder moment.

Vinification
Handgeplukte druiven, koude ketentransport, dubbele selectie, lange schilweking (34 dagen), spontane vergisting, malolactische gisting op eiken, 17 maanden vatrijping.

Smaakimpressie
Donker kersenrood, expressieve neus met rijpe vruchten, leer, balsamico, mineralen, vanille. Krachtige smaak met rond mondgevoel en lange afdronk.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2010	14.00	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Escudero

Klimaat
Mediterraan
Continentaal

Appelatie
LA Rioja Oriëntal

Druiven
Vidau
Garnacha
Tempranillo
Graciano
Mazuelo

Domein
Pago Cuesta la Reina

Bodem
Arme bodem
Stenige klei-kalksteen

Serveertemperatuur
16°C à 18°C

Foodpairing
Asado van lam of varken
Groot wild
Ribeye steak
Gegrilde entrecote
Stoverij
Gerijpte kazen