



BODEGAS ESCUDERO

VIDAU

TINTO
DOCa Rioja

I. TRAUBENSORTEN

100% Vidau.

II. ALKOHOLGEHALT

14% Vol.

III. AUSBAU

10 Monate im Fass aus französischer Eiche.

IV. WEINBEREITUNG

Die für diesen Wein verwendeten Trauben stammen aus dem eigenen Weinberg "Cuesta la Reina", auf dem Weinstöcke mit einem mittleren Alter von 80 Jahren wachsen. Die manuelle Weinlese fand im Oktober statt. Im gesamten Verarbeitungsprozess kamen keinerlei Pumpen zum Einsatz, denn Trauben und Wein wurden ausschließlich nach dem Prinzip der Schwerkraft transportiert, um die Frucht in keiner Weise zu beeinträchtigen. Die Gärung, bei der nur die Hefen aus dem eigenen Weinberg verwendet wurden, fand in Edelstahltanks mit Temperaturkontrolle statt, wobei der Wein insgesamt 32 Tage auf der Maische lag. Nach dem Ablassen des Weins wurde er in Fässern aus französischer (Allier) und rumänischer Eiche ausgebaut und dabei fünfmal umgefüllt. Im Juni (zwei Jahre später) kam er in die Flasche und reifte im Flaschenkeller weitere 12 Monate, bevor er auf den Markt gelangte.

V. VERKOSTUNG

Sehr tiefe kirschrote Farbe. Intensiv in der Nase mit Aromen von reifer Frucht in herrlichem Zusammenspiel mit Balsam- und Gewürznoten sowie gut integrierten Holznoten des Fasses. Fleischig und geschmackvoll am Gaumen, gut ausgewogen und tanninbetont. Anhaltend im Abgang mit großem Nuancenreichtum, wobei wieder die reife Frucht und die Ausbaunoten besonders deutlich wahrzunehmen.

VI. EMPFOHLENE GERICHTE

Dieser Wein ist der perfekte Begleiter zu gereiftem Käse, Rindfleisch, Bratengerichten, Hoch- und Niederwild wie Kaninchen, Rebhuhn, Wildschwein, Reh und Hirsch, sowie zu würzigen Fleischgerichten mit Soße.



FAMILIA
ESCUDERO