

SOSPECHOSO

葡萄疑犯



葡萄疑犯

位置
历史
特点

采摘与酿造

红葡萄
白葡萄

葡萄酒

葡萄疑犯系列

品牌

媒体报道

评分

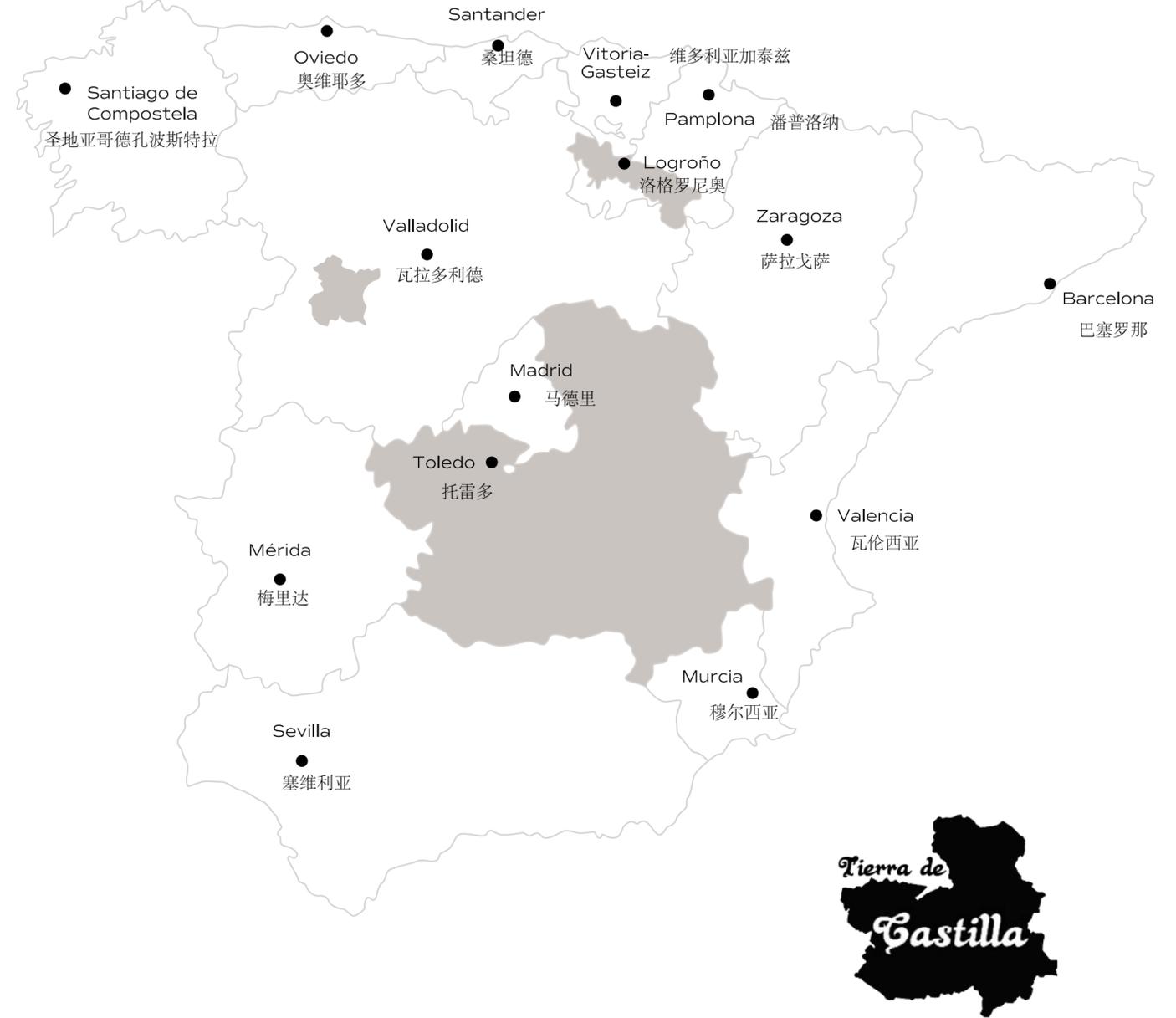
UVAS FELICES
开心葡萄



SOS PECHOSO
葡萄疑犯

LOCALIZACIÓN
位置

BODEGAS
酒庄



卡斯蒂利亚 (优良地区餐酒)

葡萄疑犯是以卡斯蒂利亚地区的葡萄酒酿制的，是

埃古伦兄弟 (Eguren)



和开心葡萄合作的最新项目。葡萄疑犯系列有干白、桃红和干红，瓶身标签上一共有6个“嫌疑犯”。

马克思·埃古伦 (Marcos Eguren) 与 米格尔·埃古伦 (Miguel Eguren)



是一个扎根于里奥哈从事葡萄酒酿制
家族的第四代传人。

埃古伦兄弟目前是里奥哈

4家酒庄

的庄主: 丝耶拉坎塔布里亚

(Sierra Cantabria), 塞诺里奥
德圣文森特 (Señorío de San
Vicente), 帕加诺葡萄园

(Viñedos de Párganos) 和坎塔
布里亚山脉葡萄园 (Viñedos
Sierra Cantabria)。

并且在托罗 (Toro) 也拥有酒庄
: 特所拉蒙哈 (Teso la Monja) 和
多米诺德埃伦 (Dominio de
Eguren), 他们以卡斯蒂利亚葡萄
酒的名义加入了开心葡萄酿制计
划并推出了葡萄疑犯系列。



酿制葡萄疑犯的葡萄挑选于卡斯蒂利亚两片葡萄栽种区域

托罗 (Toro) 和 曼丘拉 (Manchuela)

其差异化的风土条件融为一体使得葡萄酒口味清新浓郁。葡萄在里奥哈标志性的帕加诺葡萄园酒窖 (Viñedos de Párganos) 酿造。



干红、干白和桃红

葡萄疑犯干红是用产自曼丘拉地区老藤上的丹魄
和红多罗酿制的。



干白是混合了马家婆，弗德乔和一小部分的阿依
仑，而桃红是混合了丹魄和博巴尔。

采摘与酿造

采摘全为 手工操作

以保留葡萄的全部风味。

在葡萄串去梗前，我们会对

浆果进行
严格筛选

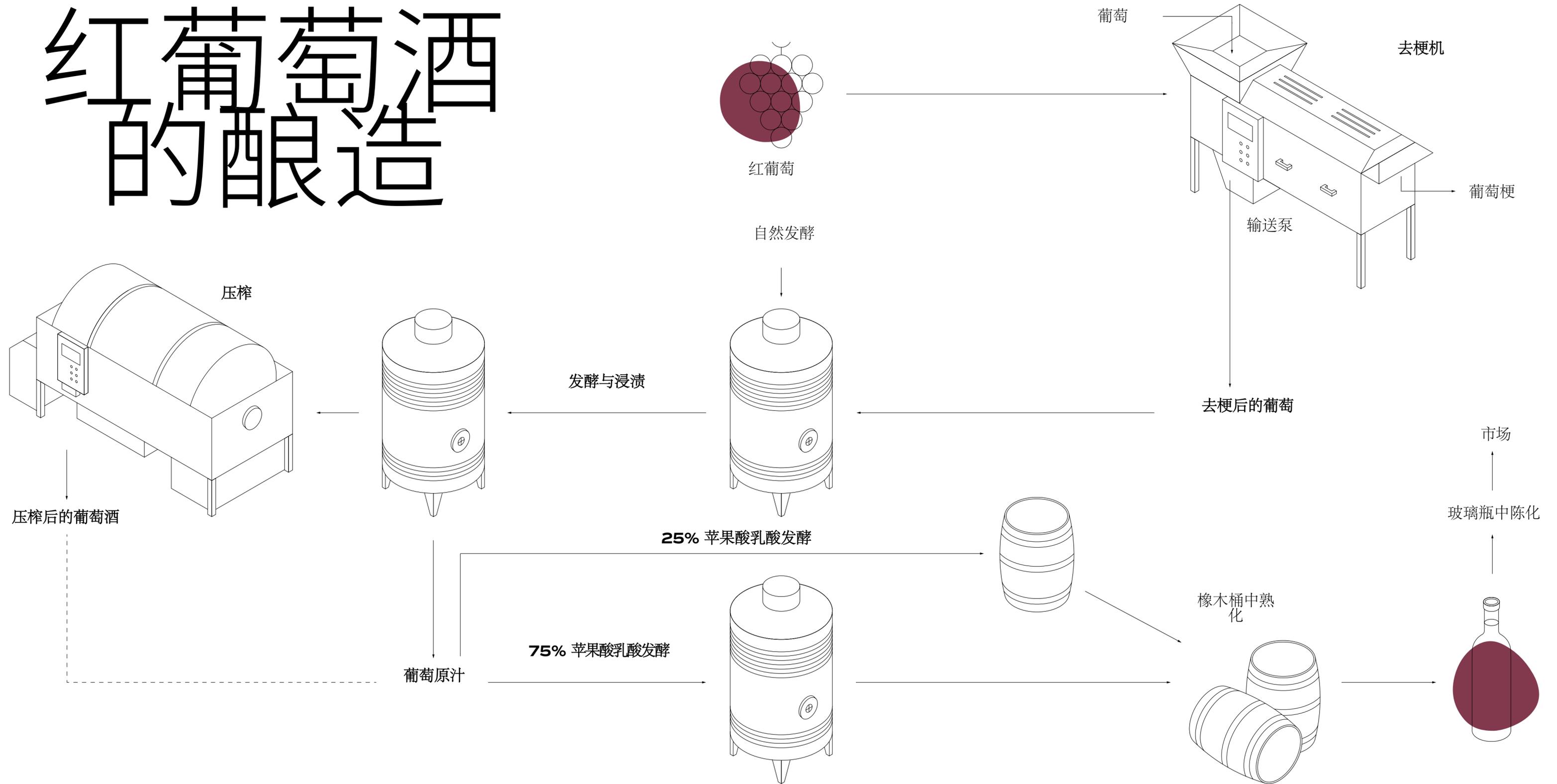


酿造



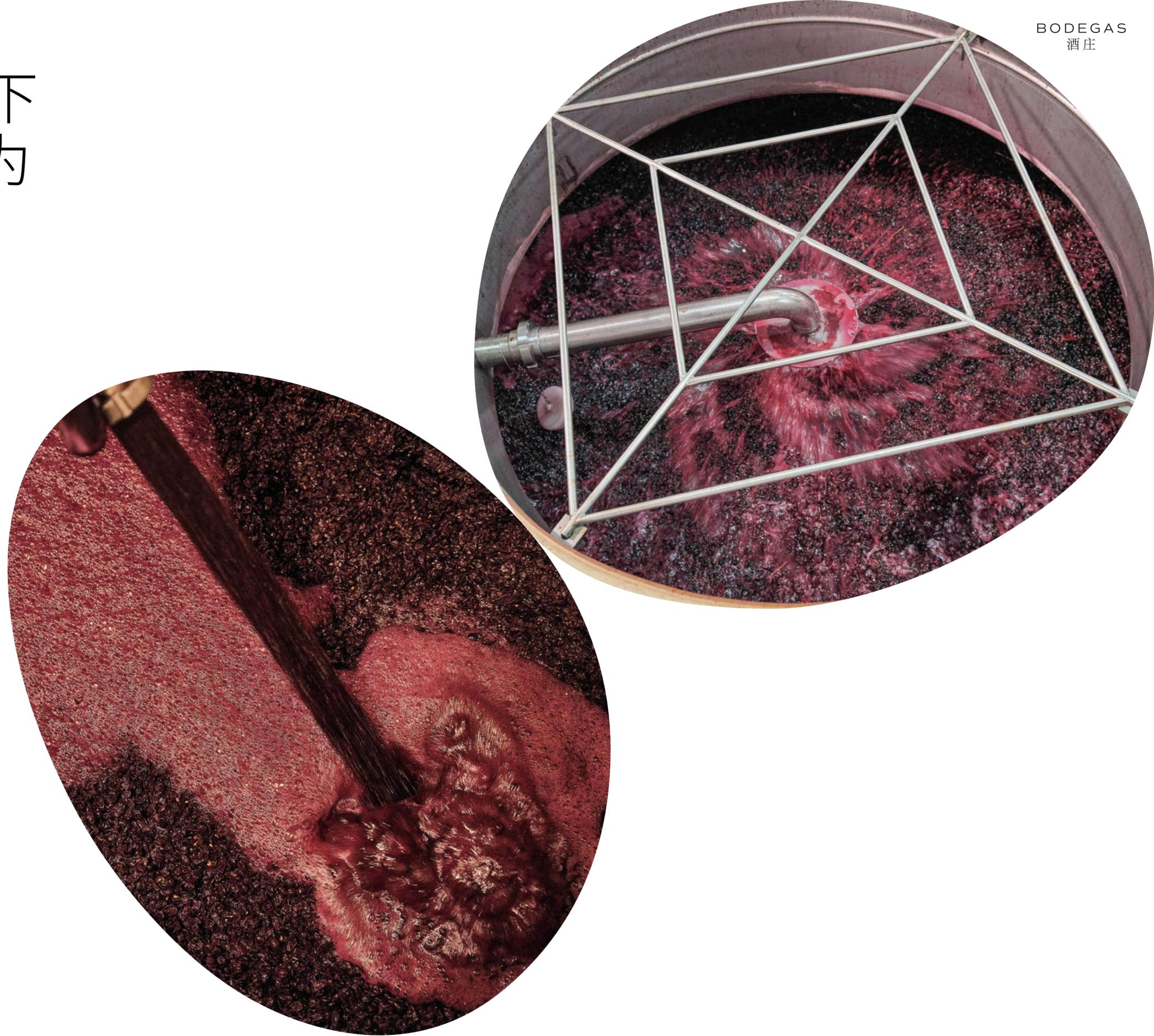
红葡萄

红葡萄酒 的酿造



在26到29 °C的受控温度下
进行发酵。 浸渍总天数为

21天



苹果酸 乳酸发酵

75% 在不锈钢大罐中，
25% 在用过的
法国橡木桶中。



UVAS FELICES
开心葡萄

在不锈钢大罐中 熟化 6个月

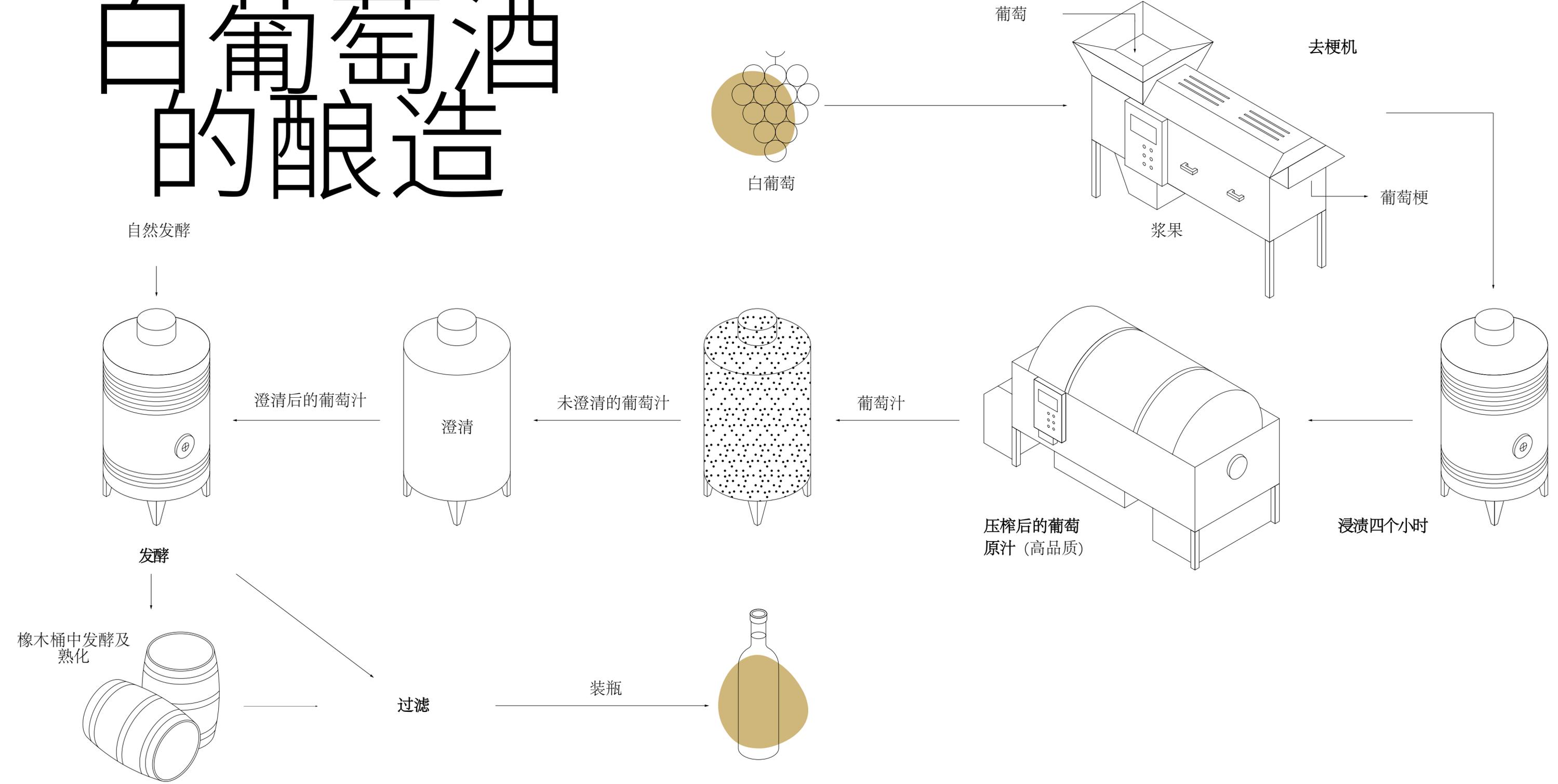
然后再用225升的法国及美国
橡木桶熟化6个月。

SOS PECHOSO
葡萄疑犯

VENDIMIA Y VINIFICACIÓN
采摘与酿造



白葡萄酒 的酿造





葡萄疑犯系列



SOSPECHOSO
BLANCO
葡萄疑犯干白

SOSPECHOSO
BLANCO MAGNUM
葡萄疑犯干白大瓶装

SOSPECHOSO
ROSADO
葡萄疑犯桃红

SOSPECHOSO
ROSADO MAGNUM
葡萄疑犯桃红大瓶装

SOSPECHOSO
TINTO
葡萄疑犯干红

SOSPECHOSO
TINTO MAGNUM
葡萄疑犯干红大瓶装

SOSPECHOSO
TINTO 5L
葡萄疑犯干红 5L

UVAS FELICES
开心葡萄

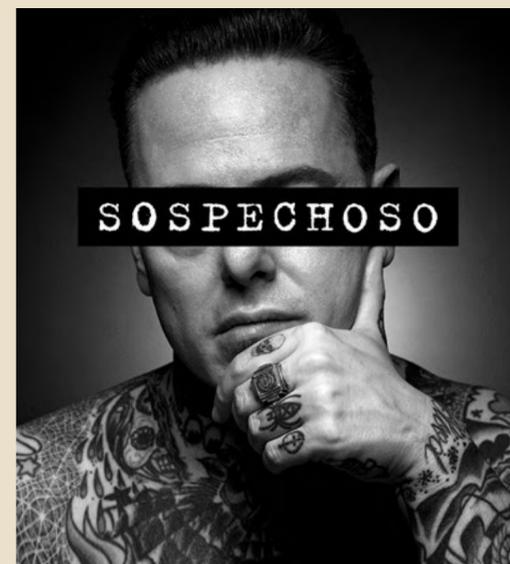
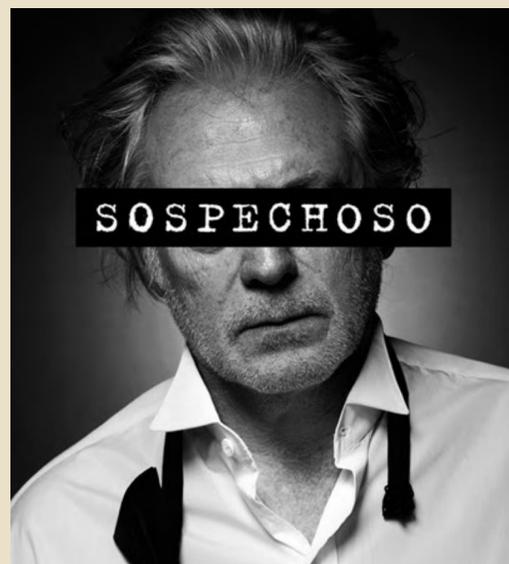
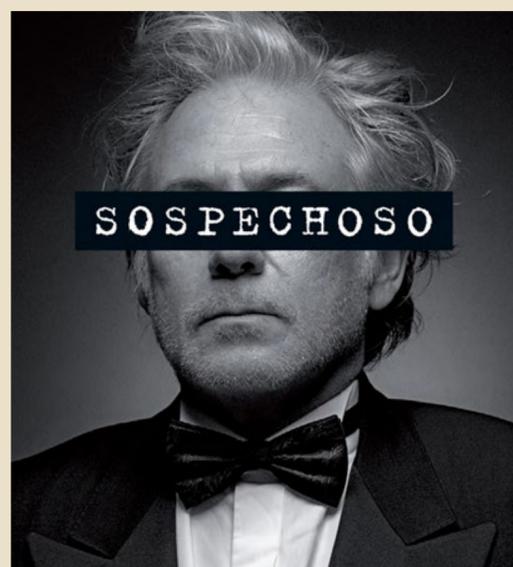
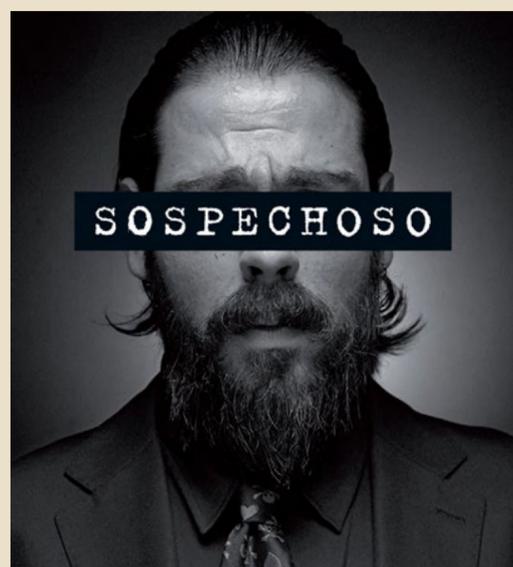
葡萄疑犯 品牌

SOSPECHOSO
葡萄疑犯

LA MARCA
品牌

每瓶干红、干白和桃红的瓶身都分别贴有6名不同“嫌疑犯”的照片。每一箱中酒的标签都是随机混合的。

葡萄疑犯干红



葡萄疑犯是 一个崭新 又现代的 概念

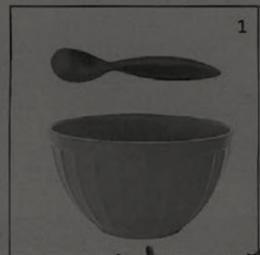
其受众是新型葡萄酒消费者。这种原创包装和平易近人的葡萄酒风格确保它的消费者在任何时刻和场合都能享受到饮用它的乐趣。



BAZAR EXTRA GOURMET

Rojo intenso

Tiempo de tomates, de ensaladas con pimientos, de aperitivos y, por qué no, también de sabrosos tintos.



Explosión de sabor

Por supuesto que los días de calor invitan a tomar vinos blancos y rosados muy fresquitos. Pero los amantes de los buenos tintos no tienen por qué renunciar a acompañar con estos los bocados del verano en las comidas de largas sobremesas con la familia o los amigos.



Explosión de sabor

Por supuesto que los días de calor invitan a tomar vinos blancos y rosados muy fresquitos. Pero los amantes de los buenos tintos no tienen por qué renunciar a acompañar con estos los bocados del verano en las comidas de largas sobremesas con la familia o los amigos.

媒体报道

EL MUNDO



NUEVA ETIQUETA

En el Bar 99%, punto de encuentro de *harleros*, y para conocer de cerca la nueva etiqueta de vino, Sospechoso, Xavi Beltrán y Angela Jover a la izquierda, Jorge del Olmo y Jaume de Laiguana a la derecha.

SPEND IN



NOVELTIES

WHAT



Sospechosos

Vila Vitteca participa en diferentes proyectos vitícolas de los bodegueros más reconocidos de la geografía. Sospechoso, que no solo cuentan con unas originales etiquetas, sino que son vinos inolvidables en todas sus variantes. Son de la familia Eguren en Castilla con Uvas Felices. Sospechoso diferentes, en tinto, blanco y rosado.

Sospechoso Rosado 2015

Uvas Felices. DO Castilla. Bobal y tempranillo. 7,95 €

Airé Rosé Brut Nature

L'Origan. DO Cava. Pinot noir y xarel·lo. 12,95 €

LA VANGUARDIA

BAZAR EXTRA GOURMET

Rojo intenso

Tiempo de tomates, de ensaladas con pimientos, de aperitivos y, por qué no, también de sabrosos tintos.



1



5



5



7

1. Colección Retro Ice Cream **Zack!** Designs. 2. Vino AN2 de 2010 **Ánima Negra**. 3. Vino tinto **El Coto de Rioja**. 4. Sardinillas de las rías gallegas **Conservas Cambados**. 5. Pimientos del piquillo de Lodosa **La Catedral de Navarra**. 6. *Sin receta*, de M. Àngels Torras **Se cocina.com**. 7. Tomates **Lola**. 8. Vinos blanco y rosado de Tierra de Castilla **Sospechoso**. 9. Crestas de gallo de corral **Cascajares**

LA VANGUARDIA



8

Explosión de sabor

Por supuesto que los días de calor invitan a tomar vinos blancos y rosados muy fresquitos. Pero los amantes de los buenos tintos no tienen por qué renunciar a acompañar con estos los bocados del verano en las comidas de largas sobremesas con la familia o los amigos.

8. Vinos blanco y rosado de Tierra de Castilla **Sospechoso**.

EL MUNDO



EL MUNDO

NUEVA ETIQUETA

En el Bar 99%, punto de encuentro de *harleros*, y para conocer de cerca la nueva etiqueta de vino, Sospechoso, Xavi Beltrán y Angela Jover a la izquierda, Jorge del Olmo y Jaume de Laiguana a la derecha.

TENDENCIA EN ALZA

El rosado es el color del verano

Los vinos 'rosé' ganan terreno entre el público joven y femenino

FERRAN IMEDIO BARCELONA

En el mundo de las bebidas, el gintonic es el rey de los combinados, el vermut nunca se acabó de ir pero parece que ha vuelto con una fuerza imparable y, ultimamente, el vino rosado es el que más adeptos está cosechando entre clientes y bodegas, que están lanzando propuestas con un frenesí inaudito, especialmente durante estas semanas previas al verano, estación muy dada al consumo de rosé. En las mesas, todo apunta a que el color del verano va a ser el rosa, sobre todo pálido.

Un buen ejemplo para calibrar la dimensión de este fenómeno es Codorniu, que lo ha visto tan claro que incluso ha creado una división de rosados. A las cifras se remite, propias y ajenas. Según International Wine & Spirit Research, el consumo de rosado alcanzará el 9.3% del mercado mundial de vinos el próximo año. Esto supone que, entre el 2012 y el 2017, los rosados habrán crecido un 7.7%. Y a la firma catalana le ha ido de maravilla con este tipo de vinos, con un incremento del 34% en los dos últimos años, y sigue subiendo. Y cuanto más alta la gama, más exponencial será el crecimiento.

Los expertos señalan que el vino rosado ha logrado atraer a otro tipo de

dencias, más curioso. Y más joven, sin miedo a catar botellas de regiones o variedades menos populares. Y ha convencido a más mujeres, a las que les costaba más dar un trago a una copa de blanco o de tinto.

Ferran Centelles, sumiller de El Bulli del 2000 al 2011 y representante en España de la británica **Jancis Robinson**, la periodista de vinos más influyente del mundo, recuerda que la tendencia comenzó con los vinos rosados pálidos que venían de la Provenza (un ejemplo es Miraval, de la bodega del matrimonio **Brad Pitt-Angelina Jolie**) y que en nuestro país están ganando mercado desde hace un año, aunque en Eivissa llevan casi un lustro disfrutando de los rosés.

EQUILIBRIO ENTRE ALCOHOL Y FRESCOR

«Espero que se hagan un hueco más grande en el mercado porque hasta no hace mucho eran vinos no muy bien vistos. Son muy difíciles de hacer bien porque son delicados y deben mantener el equilibrio entre el alcohol y el frescor. Pero son muy versátiles y funcionan muy bien con diferentes platos», valora Centelles, que aconseja maridarlo con aperitivos, recetas que lleven vinagres, sopas de pescado con un poco de azafrán (esa combinación es mágica, sobre todo si el rosado es de garnacha) y arroces (un maridaje obvio pero

Sospechoso Rosado 2015

Uvas Felices. DO Castilla. Bobal y tempranillo. 7,95 €



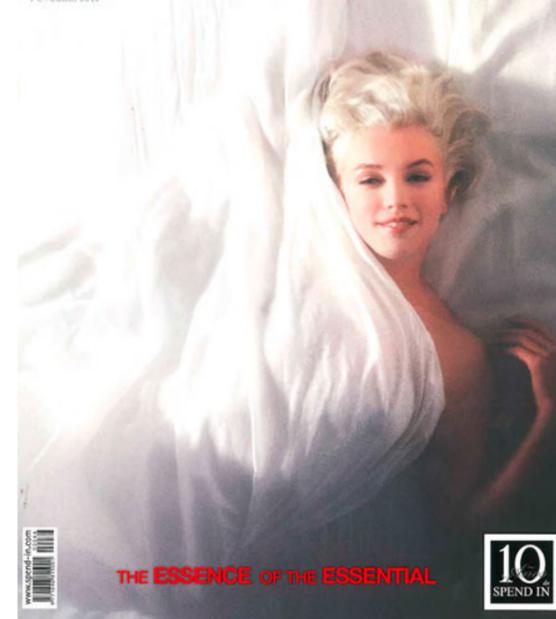
Airé Rosé Brut Nature

L'Origan. DO Cava. Pinot noir y xarel·lo. 12,95 €



SPEND IN

7 € - Junio 2014



THE ESSENCE OF THE ESSENTIAL



NOVELTIES

WHAT'S IN



Sospechosos habituales

Vila Viniteca participa en diferentes proyectos vitícolas en asociación con algunos de los bodegueros más reconocidos de la geografía española, entre otros los vinos Sospechoso, que no solo cuentan con unas originales etiquetas sino que además son vinos inolvidables en todas sus variantes. Sospechoso es la última novedad de la familia Eguren en Castilla con Uvas Felices. Un único vino vestido con seis sospechosos diferentes, en tinto, blanco y rosado. www.vilaviniteca.es

评分

葡萄疑犯干白

GUÍAPEÑÍN

2017年份	86
2015年份	85

葡萄疑犯干红

GUÍAPEÑÍN

2016年份	89
2014年份	86
2011年份	89

葡萄疑犯桃红

GUÍAPEÑÍN

2019年份	89
2018年份	88
2017年份	87
2016年份	87
2015年份	85