



FAMILIA
ESCUADERO

FICHA DE CATA

“BENITO ESCUDERO” CRIANZA

Variedades: 70% Tempranillo, 15% Mazuelo, 15% Garnacha

Grado Alcohólico: 13,5%

Ubicados en el Sur de Monte Yerga, la Finca Cuesta la Reina es una ladera cara al sol que comienza a los 450 metros de altitud y asciende hasta los 800 metros. Sus suelos son arcillo-calcáreos, pobres y con abundantes cantos rodados, es una finca de más de 120 hectáreas que pertenece a la familia desde hace cuatro generaciones y en la que siempre se ha cultivado el viñedo. Edad media aproximada de los viñedos 60 años.

Tras realizar un meticuloso seguimiento del viñedo, las uvas son vendimiadas en el momento óptimo de maduración. La vendimia se hace manual, seleccionando las uvas sanas y maduras, rechazando las crudas y deterioradas. Una vez en la bodega, vuelven a seleccionarse en una cinta de selección.

ELABORACIÓN

La fermentación se hace en depósitos de acero inoxidable y con la levadura autóctona. Una vez terminado de fermentar se macera durante al menos 15 días. La crianza se hace en barricas de roble americano y francés con una media de 2 años de edad y permanece en ellas al menos durante 15 meses. Durante este tiempo, se hacen tres trasiegos. Una vez limpio el vino se embotella, permaneciendo en botella antes de salir al mercado al menos durante 8 meses.

CATA

Color rojo rubí brillante. Limpio y complejo en nariz, aromas de frutas bien conjuntadas con tonos de madera de roble fino que destacan notablemente. Buena estructura en boca, equilibrado y sabroso. Con gran carácter y larga persistencia. Vía retronasal compleja y elegante, aromas a fruta rojas y toques de madera de calidad.

PLATOS RECOMENDADOS

Quesos de oveja semicurados, carnes rojas de vacuno, asados y estofados. Caza mayor y menor.



BODEGAS ESCUDERO S.L.

CTRA. DE ARNEDO S/N – 26587 GRÁVALOS – LA RIOJA

Tel.: +34 941 398 008 - Fax: +34 941 398 070 - www.familiaescudero.com – info@familiaescudero.com