



FAMILIA
ESCUDERO

FICHA DE CATA

CAVA DIORO BACO “BRUT” PINOT NOIR

Variedades 100% Pinot Noir

Grado Alcohólico 12% - 12,5%

La uva procede de los viñedos propiedad de la bodega en el término municipal de Grávalos, al sur de Monte Yerga en las estribaciones de la Cordillera Ibérica a una altitud entre 700 – 800 metros sobre el nivel del mar. Una zona muy alta en la que se consiguen vinos frescos con poca graduación, con aromas muy finos y elegantes.

La variedad Pinot Noir originaria de Borgoña es una de las tres variedades más importantes en la Champagne) se vendimia sobre la segunda o tercera semana de Septiembre. La vendimia se hace manual, seleccionando las uvas, evitando llegue a la prensa ninguna uva deteriorada o que no cumpla con la calidad exigida para elaborar nuestros cavas.

ELABORACIÓN

Solo el mosto flor obtenido con un prensado suave, se destinará a elaborar “Dioro Baco”. El mosto realizará la primera fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura baja sobre 14°C.

Al inicio de la primavera, una vez limpio el vino hará la segunda fermentación dentro de la botella permaneciendo en crianza al menos durante 24 meses.

CATA

Color rosado frambuesa con reflejos acerados. Fina burbuja que forma un pequeño rosario de evolución lenta. Aroma afrutado de fresa, frambuesa junto a florales (pétalos de rosa). Sabroso y potente con ligera acidez y una burbuja muy bien integrada, persistente y elegante.

PLATOS RECOMENDADOS

Entrantes fríos y calientes, ostras, caza, foie-gras fresco, caviar. Acompaña muy bien a la mayoría de los platos siempre que no haya condimentos muy fuertes como el pimentón.



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