



FAMILIA
ESCUADERO

FICHA DE CATA

“VINSACRO DIORO” TINTO

Variedades: 100% Vidau (mezcla de variedades Tempranillo, Graciano y Mazuelo con predominio de Garnacha, con más de 70 años)

Grado Alcohólico: 14%

Uva seleccionada de viñas viejas del pago Cuesta la Reina en la ladera sur del Monte Yerga, en una ladera cara al sol que comienza a los 450 metros y sube hasta los 800 metros. Sus suelos son arcillo calcáreos pobres y pedregosos. Es una finca de más de 120 hectáreas que pertenece a la familia Escudero desde hace 4 generaciones, y en la que siempre se ha cultivado el viñedo. Las producciones por hectáreas son muy bajas.

La uva se recolecta a mano, seleccionando las uvas, transportándolas hasta la bodega en cajas dentro de un contenedor frigorífico a 6°C, en bodega se vuelven a seleccionar en una cinta de selección.

ELABORACIÓN

La fermentación la realizó con levaduras autóctonas y estuvo macerando durante 34 días rompiéndose el sombrero diariamente. A continuación, pasó a barrica donde hizo la fermentación maloláctica. Permaneció en barrica 17 meses y se embotelló tras una ligera filtración.

CATA

Color cereza oscuro muy intenso. Muy expresivo mostrando aromas de buena madurez, matices balsámicos, notas de cuero y minerales con un fondo de vainilla muy agradable. Sabroso con mucho cuerpo y estructura, con taninos maduros y redondos, dejando una sensación de pedir otra copa. Muy largo y amplio.

La consigna de nuestro enólogo “el vino es para disfrutar”

PLATOS RECOMENDADOS

Asados de cordero o cerdo, caza, chuletones de buey, carnes estofadas, quesos curados y azules.



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