



FAMILIA
ESCUDERO

FICHA DE CATA

“BENITO ESCUDERO” RESERVA

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 75 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 3 años de edad y permanece en ellas al menos durante 18 meses. Durante este tiempo, se hacen tres trasiegos. Una vez limpio el vino se embotella, permaneciendo en botellero antes de salir al mercado al menos durante 28 meses.

CATA

Color rojo teja de buena capa. Limpio, complejo y con buena intensidad en nariz, aromas de frutos rojos bien conjuntados con los de crianza, balsámicos, especias (pimienta), tabaco y cueros. Buena estructura, sabroso, amplio, suave pero con carácter y una buena armonía en sus sabores. Compleja y limpia vía retronasal.

PLATOS RECOMENDADOS

Jamón serrano e Ibérico. Quesos curados, carnes rojas, guisos de caza y asados. 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