



FAMILIA
ESCUDERO

FICHA DE CATA

“PEDRO DE IVAR” CRIANZA

Variedades: 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 10% Merlot

Grado Alcohólico: 13,5%

Para elaborar este vino, hemos seleccionado sus uvas en el momento óptimo de maduración, cuidadosamente trasladadas a la bodega para su elaboración.

ELABORACIÓN

Las uvas han sido estrujadas–despalilladas, encubándose en depósitos de hormigón vitrificado, su fermentación ha sido controlada a temperatura de 30°C, permaneciendo en maceración durante veinticinco días para extraer su estructura, color y aromas. Seguidamente, se descubó y pasó a barricas de roble americano fino donde se ha criado durante doce meses para adquirir su personalidad y nobleza de crianza, pasando seguidamente a botella.

CATA

- Aspecto: Limpio y brillante de color rojo rubí con buena capa.
- Aroma: Limpio en nariz, con aromas de frutas maduras, lácteos y especias, con toques de madera de calidad.
- Boca: Sabroso, equilibrio entre crianza y fruta madura, con tostados de barrica, agradable paso de boca con buena estructura.

PLATOS RECOMENDADOS

Carnes a la plancha, pato, cerdo, estofados y quesos curados.



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