



FAMILIA
ESCUADERO

FICHA DE CATA

«PEDRO DE IVAR» RESERVA

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

Grado Alcohólico: 13,5%

Se han seleccionado las uvas en el momento óptimo de maduración cuidando así mismo que su traslado a bodega se llevara a cabo con cuidado.

ELABORACIÓN

Las uvas han sido estrujadas-despalilladas encubándose en depósitos de hormigón vitrificado. Su fermentación ha sido controlada a 30°C de temperatura, permaneció en maceración durante veinticinco días para extraer así su estructura, color y aromas.

Seguidamente se descubó y pasó a barricas de roble americano se ha criado durante veinticuatro meses hasta adquirir la personalidad y carácter de reserva, pasando posteriormente a botella.

CATA

- Aspecto: Limpio y brillante de color rojo teja con buena capa.
- Aroma: Limpio en nariz, con aromas de frutillos del bosque, lácteos, especias con toques de madera de calidad.
- Boca: Buena estructura y a la vez redondo y aterciopelado, con sabores a frutos de bosque, compota y cueros.

PLATOS RECOMENDADOS

Embutidos, carnes rojas, asados y estofados.



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