



FAMILIA  
**ESCUADERO**

## FICHA DE CATA

### “SOLAR DE BECQUER” GRAN RESERVA

**Variedades:** 70% Tempranillo, 15% Garnacha, 15% Mazuelo

**Grado Alcohólico:** 13,5%

Ubicados en el Sur de Monte Yerga, la Finca Cuesta la Reina es 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 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. Este vino está elaborado con la selección de nuestros mejores viñedos de más de 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. Luego, en bodega, vuelven a seleccionarse en una mesa de selección.

#### ELABORACIÓN

La fermentación se hace en depósitos de acero inoxidable y con levadura autóctona. Una vez terminado de fermentar se macera durante al menos 10 días. La crianza se hace en barricas de Roble Americano de una media de 5 años de edad y permanece en ellas al menos durante 36 meses. Durante este tiempo, se hacen seis trasiegos. Una vez limpio el vino se embotella, permaneciendo en botellero antes de salir al mercado al menos durante 36 meses.

#### CATA

Color rojo teja de buena capa. Limpio en nariz con aromas especiados tostados, frutos secos. Buena estructura, sabroso, amplio y equilibrado con final agradable y buena armonía de sabores. Compleja vía retronasal en la que se aprecian balsámicos y buenas maderas. Final elegante.

#### PLATOS RECOMENDADOS

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



**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](http://www.familiaescudero.com) – [info@familiaescudero.com](mailto:info@familiaescudero.com)