



FAMILIA
ESCUDERO

FICHA DE CATA

“ARVUM”

La tradición en su forma más genuina, el amor y la ilusión que nuestros padres, Antonia y Benito, nos transmitieron hacia el cultivo de los viñedos que ya habían sido cultivados previamente por sus padres y abuelos. Un homenaje a la perseverancia con la que toda la Familia cuidamos de un mismo sueño: obtener la excelencia en todos nuestros vinos.

Variedades: 100% Vidau (50% Garnacha, 30% Tempranillo y 20% otras)

Grado alcohólico: 14%

Crianza: 17 meses en barricas de roble francés y rumano

ELABORACIÓN

Las uvas, seleccionadas de cepas de entre 80 y 120 años, son recogidas a mano, transportadas en pequeñas cajas a 6°C para evitar aplastamientos y prefermentaciones. A su llegada a bodegas estas uvas son recibidas por una segunda selección dónde se seleccionan las mejores bayas de cada uno de los racimos.

La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable guiada por levaduras autóctonas de la propia finca y a una temperatura de 30°C.

La maceración se prolonga durante 35 días y una vez descubado, el vino pasa 17 meses en barricas de roble francés y rumano realizando un total 5 trasiegos antes del embotellado.

CATA

Color rojo cereza cubierto.

Fino y elegante en nariz, con aromas equilibrados entre cremosos, tostados y fruta madura. Un vino expresivo y con mucha complejidad.

Potente, carnosos y redondo en boca, rico en matices y un elegante retronasal.

PLATOS RECOMENDADOS

Acompañante ideal de quesos curados, carnes de vacunos y asados.

Además, la asociación perfecta con platos de caza mayor y menor: conejo, perdiz, jabalí, ciervo o corzo.



Orgullosos de nuestro pasado, enamorados de nuestro presente e ilusionados con nuestro futuro.

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