



FAMILIA
ESCUADERO

FICHA DE CATA

CAVA “BECQUER” BRUT

Variedades: 50% Viura, 50% Chardonnay

Grado Alcohólico: 12%

La uva procede de los viñedos propiedad de la bodega en el término municipal de Grávalos, al sur de Monte Yerga en las estribaciones de la Cordillera Ibérica a una altitud entre 700–800 metros sobre el nivel del mar. Una zona muy alta en la que se consiguen vinos frescos con poca graduación, con aromas muy finos y elegantes.

La variedad Chardonnay se vendimia sobre la segunda o tercera semana de septiembre, en el caso de la Viura la realizamos las dos primeras semanas de octubre.

La vendimia se hace manual, seleccionando las uvas, evitando llegue a la prensa ninguna uva deteriorada o que no cumpla con la calidad exigida para elaborar nuestros cavas.

ELABORACIÓN

Solo el mosto flor obtenido con un prensado suave, se destinará a elaborar “Becquer”. El mosto realizará la primera fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura baja sobre 14°C.

Al inicio de la primavera, una vez limpio el vino hará la segunda fermentación dentro de la botella permaneciendo en crianza al menos durante 24 meses.

CATA

Color oro claro con reflejos verdosos, buena efervescencia con flujo elegante de burbujas finas y persistentes. Aroma intenso y fresco, notas de finas hierbas silvestres y fruta madura. Fresco, frutoso, elegante y con fina nariz.

PLATOS RECOMENDADOS

Entrantes fríos y calientes. Pescado y marisco, foie-gras, quesos frescos y 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