



FAMILIA
ESCUADERO

FICHA DE CATA

CAVA “BECQUER” ROSADO SEMISECO

Variedades: 50% Viura, 50% Garnacha

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 vendimia de la variedad Viura, así como la variedad Garnacha se realiza a principios de octubre.

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

ELABORACIÓN

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

A principios de marzo, cuando se limpia el vino, se hace la segunda fermentación dentro de la botella permaneciendo en crianza al menos durante 24 meses.

CATA

Color salmón frambuesa. Fina burbuja que forma un pequeño rosario de evolución lenta. Buena intensidad, aroma fresco, frutoso, agradable. Afrutado y rico en matices sobresaliendo su dulzor con una delicada frescura que le aporta su acidez.

PLATOS RECOMENDADOS

Patés, quesos azules y todo tipo de postres.



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