



FAMILIA
ESCUADERO

FICHA DE CATA

CAVA “BENITO ESCUDERO” SECO

Variedades: 100% Viura

Grado Alcohólico: 11,5%

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 viura se vendimia en las dos primeras semanas de octubre.

La vendimia se hace manual, seleccionando las uvas, evitando llegar a la prensa ninguna uva deteriorada 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.

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 amarillo limón con reflejos acerados. Fina burbuja que forma un pequeño rosario de evolución lenta. Buena intensidad, aromas a manzana, peras y almendra. Sabroso, redondo y maduro con una frescura que le aporta su elegante acidez.

PLATOS RECOMENDADOS

Patés y quesos azules, entrantes fríos y calientes, pescados y mariscos.



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