



FAMILIA
ESCUDERO

FICHA DE CATA

“CAMPEZUELO” TINTO

Variedades: 70% Tempranillo, 30% Garnacha
Grado Alcohólico: 13-13,5%
Crianza: 6 meses en barricas de roble americano

La uva procede de los mejores viñedos de la ribera navarra.

ELABORACIÓN

La fermentación se realizó en depósitos de acero inoxidable, controlando la temperatura a 30°C. Una vez descubado, el vino pasó a barricas de roble fino americano dónde maduró durante 6 meses.

Se clarificó y se filtró ligeramente antes de ser embotellado. Permaneció 6 meses en el botellero antes de ponerse a la venta.

CATA

Color cereza. Aroma a frutos negros y roble bien ensamblados. Equilibrado y redondo en boca.

PLATOS RECOMENDADOS

Acompañará perfectamente guisos, carnes rojas, embutidos y quesos. Se recomienda consumir a una temperatura de 17°C, buena evolución.



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