



FAMILIA
ESCUDERO

FICHA DE CATA

“CONDE DE ARTOIZ” TINTO

Variedades: 50% Garnacha, 50% Tempranillo

Grado Alcohólico: 13,5%

Es el resultado de un largo camino, donde se conjugan un intenso esfuerzo del pasado junto a lo mejor del presente.

Desde la selección de las uvas, hasta su puesta en botella, son cuidadosamente mimados, obteniendo unos caldos jóvenes, vivos y afrutados con personalidad propia.

ELABORACIÓN

Las uvas han sido estrujadas-despalilladas pasando a depósitos de hormigón vitrificado donde realizó su fermentación a temperatura de 28°C, con frecuentes remontados para una mejor extracción de color, taninos y aromas. Terminada la elaboración pasó a bodega donde permaneció 4 meses adquiriendo su personalidad.

CATA

- Aspecto: Limpio y brillante de intenso color rojo rubí.
- Aroma: Fino y potente en nariz, con exóticas notas de flores y frutas maduras y suaves toques de la bodega.
- Boca: Bien constituido, vivo, amplio y fresco en aromas. Equilibrado, con buena potencia de sabores a frutas rojas y suaves taninos.

PLATOS RECOMENDADOS

Carne, pescados azules en salsa, fiambres y quesos.



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