



FAMILIA  
**ESCUADERO**

## FICHA DE CATA

---

### “CREPÚSCULO” VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

**Varietades:** 70% Tinto Fino y 30% otras

**Grado Alcohólico:** 13,5%

Viñedos de más de 50 años y tierras pobres de baja producción de la tierra de Castilla y León

La vendimia se hizo en el mes de octubre. La uva se recolectó manualmente y seleccionando las uvas sanas y más maduras.

#### ELABORACIÓN

La fermentación alcohólica se hizo controlando la temperatura por debajo de 30°C. El posterior encubado fue muy largo, 28 días.

La crianza de este vino se realizó durante 14 meses en barricas nuevas francesas (50%), americanas (25%) y rumanas (25%).

El vino hizo la fermentación maloláctica en barrica. Durante los 14 meses de crianza el vino se trasegó 4 veces.

Se embotelló sin sufrir ningún tipo de tratamiento. Por tanto, es posible que precipite algunos de sus componentes naturales. Se recomienda decantar.

#### PLATOS RECOMENDADOS

Quesos de oveja semicurados, carnes rojas de vacuno, asados, caza mayor y menor.



---

**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](http://www.familiaescudero.com) – info@familiaescudero.com