



FAMILIA
ESCUDERO

FICHA DE CATA

CAVA “DIORO BACO” EXTRA BRUT GRAN RESERVA VENDIMIA SELECCIONADA

Variedades: 60% Chardonnay, 40% Viura

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 variedad chardonnay se vendimia sobre la segunda o tercera semana de septiembre, en el caso de la viura la vendimia la realizamos las dos primeras semanas de octubre, se hace manual, seleccionando las uvas, evitando llegue a la prensa ninguna uva deteriorada o que no cumpla con la calidad exigida para elaborar nuestros cavas.

ELABORACIÓN

Sólo el mosto flor obtenido con un prensado suave, se destinará a elaborar “Dioro Baco”. El mosto realizará la primera fermentación en barricas de roble americano fino de 225 litros y una vez fermentado se mantiene con sus lías hasta mediados de marzo siendo removidas las lías con “batton” al principio todos los días y más espaciadamente después. Es embotellado a finales de abril permaneciendo dentro de la botella en crianza al menos 60 meses.

CATA

Amarillo pajizo con reflejos verdosos y dorados. Burbuja fina, forma rosarios y buena corona. Aromas de frutas maduras, ahumados, tostados y vainilla de barrica. Bien constituido, poderoso y sabroso con un final suave y un punto de acidez que lo hace muy agradable.

PLATOS RECOMENDADOS

Entrantes fríos y calientes, ostras, caza, foie-gras fresco. Puede acompañar a toda la comida.



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