



— FAMILIA —
ESCUDERO

FICHA DE CATA

“LOGOS I”

Variedades: 40% Garnacha, 30% Tempranillo, 30% Cabernet

Grado Alcohólico: 14%

Crianza: 16 meses en barricas nuevas de roble francés y americano

Los viñedos están situados en la ribera de Navarra, en las estribaciones de la cordillera Ibérica, bajo la influencia del Moncayo. La uva procede de viñedos con 60 años de edad media.

ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable mediante levaduras autóctonas del propio viñedo, controlando la temperatura a 30°C. La duración total de la maceración fue de 30 días.

Se pasó luego a barricas nuevas de roble francés (70%) y americano (30%), y permaneció 16 meses. Durante la crianza se trasegó 4 veces. Despues de embotellado permaneció 12 meses en el botellero antes de ponerse a la venta

CATA

Color cereza intenso con ribetes amaroratados. En nariz, notas de bayas silvestres y fondos del tueste de la madera, se perciben también aromas de frutas negras (ciruelas) en su mejor punto de sazón y reminiscencias florales. En boca es redondo con una carga frutal bien sazonada y fresca acidez. Sabroso y persistente en retronasal.

PLATOS RECOMENDADOS

Acompañará perfectamente los quesos de oveja semicurados, carnes rojas asadas, caza mayor.



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