



FAMILIA
ESCUADERO

FICHA DE CATA

“LOGOS SELECCIÓN”

Logos Selección es la evidencia de la evolución y de la ilusión con la que afrontamos nuevos retos sin olvidarnos de nuestras raíces. El vino de autor con Denominación de Origen Navarra, la tradición ensamblada perfectamente con los perfiles más actuales.

Variedades: 40% Cabernet Sauvignon, 30% Garnacha y 30% Merlot

Grado alcohólico: 14%

Crianza: 16 meses en barricas de roble francés y americano

ELABORACIÓN

Las uvas proceden de nuestros viñedos de finca la Sarda situados en la ribera Navarra, bajo la influencia del Moncayo.

Estas uvas son seleccionadas manualmente en la viña y posteriormente, en bodega se seleccionan los granos, uno a uno, para asegurar la máxima calidad del vino.

La fermentación se desarrolla en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas del propio viñedo a una temperatura controlada de 30°C. Tras una maceración de 30 días el vino pasa a barricas nuevas de roble francés (70%) y americano (30%) donde permanece durante 16 meses con 4 trasiegos previos a su embotellado.

Una vez embotellado permanece 12 meses en el botellero antes de ponerse a la venta.

CATA

Color rojo cereza intenso con ribetes amarillos.

En nariz encontramos un perfil floral con notas de bayas silvestres y fondos del tueste de la madera perfectamente integrados con un pequeño toque de pimienta verde y el aroma de ciruelas maduras en su mejor punto de sazón.

En boca, redondo con una buena carga frutal bien ensamblada con una fresca acidez. Sabroso y persistente retronasal.

PLATOS RECOMENDADOS

Acompañante ideal de carnes rojas asadas y caza mayor. Además, marida perfectamente con quesos de oveja curados, semicurados y quesos azules.

Orgullosos de nuestro pasado, enamorados de nuestro presente e ilusionados con nuestro futuro.



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