



FAMILIA
ESCUADERO

FICHA DE CATA

“RAZÓN” VINO DE MESA

- Variedades:** 70% Tempranillo, 30% Garnacha
- Grado Alcohólico:** 14%
- Envejecimiento:** 9 meses en barrica de roble americano

La uva proviene de nuestros viñedos de la Finca La Legua. Al llegar a la bodega la uva es transportada por gravedad para evitar que su calidad sea alterada por la maquinaria.

ELABORACIÓN

La fermentación se realizó con levadura autóctonas del propio viñedo, controlando la temperatura a 30°C. Al terminar, se continúa con la maceración durante al menos 10 días más para extraer el máximo de color y estructura. Una vez descubado, el vino pasa a barricas de roble fino americano donde se cría durante 9 meses. Antes del embotellado se le hace una ligera clarificación y un filtrado final. Buena evolución hasta en 10 años.

CATA

Color rojo cereza de buena capa. Limpio, complejo y con buena intensidad en nariz; aromas intensos, especiado, fruta y roble bien ensamblado. Con buena estructura, fresco y tánico en boca con fondo de fruta madura.

PLATOS RECOMENDADOS

Ideal para acompañar guisos, carnes rojas, embutidos y quesos. Se recomienda consumir a una temperatura de 17°C.



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