



FAMILIA
ESCUADERO

FICHA DE CATA

“VIDAU”

Vidau es como nuestros antepasados denominaban a las fincas en las que se cultivaban vides de diferentes variedades. Fincas que fueron las raíces de nuestra historia y las cuales todavía nos brindan sus frutos con los que logramos un vino agradecido y sincero, un vino perfecto para contar historias.

Variedades: 100% Vidau

Grado alcohólico: 14%

Crianza: 18 meses en barricas de roble francés (80%) y rumano (20%)

ELABORACIÓN

Las uvas, procedentes de nuestros viñedos centenarios, son recogidas a mano, transportadas en contenedores frigoríficos, seleccionadas de forma meticulosa en bodega y transportadas mediante sistemas de gravedad hasta los depósitos para asegurar que no haya una merma de calidad entre la viña y la bodega.

La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable guiada por levaduras autóctonas de la propia finca y bajo temperatura controlada.

En diciembre el vino se descuba y pasa a barricas de roble dónde es trasegado en 3 ocasiones antes de su embotellado.

CATA

Color rojo cereza profundo.

Aromas intensos, notas de frutas maduras, especias, toques balsámicos y una madera muy bien ensamblada.

En boca carnoso y sabroso, bien equilibrado con un toque tánico. Final largo lleno de matices con predominio de fruta madura y notas de la crianza.

PLATOS RECOMENDADOS

Perfecto para acompañar quesos curados, asados e incluso carnes en salsa de pimienta negra. Además, la pareja perfecta para disfrutar de platos de caza: conejo, perdiz, jabalí, ciervo o corzo.



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