



FAMILIA
ESCUADERO

FICHA DE CATA

“VIDAU”

Con la palabra Vidau denominaban nuestros antepasados a aquellas fincas con vides de diferentes variedades.

Una palabra, un concepto que Bodegas Escudero actualiza desde el pasado y proyecta hacia el futuro.

De la mejor selección de uvas más maduras de estos viejos viñedos, surge un vino agradecido y sincero, muy complejo y muy natural. Un vino que se hunde en las raíces de la tradición y evoca en el tiempo el recuerdo de todo aquello que perdura.

Variedades: 100% Vidau

Grado Alcohólico: 14%

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

La uva procede del pago “Cuesta la Reina” propiedad de la bodega con viñas de 80 años de edad media. Las uvas son recogidas en cajas de fruta para evitar cualquier aplastamiento y se transportan a la bodega en un contenedor frigorífico a 6°C. En el proceso no se utilizó ningún sistema de bombeo, sólo la gravedad para no dañar la fruta.

ELABORACIÓN

La fermentación se realizó en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas del propio viñedo, controlando la temperatura. La duración total de la maceración fue de 32 días.

Una vez descubado, en diciembre, el vino pasó a barricas de roble francés y roble rumano donde fue trasegado en 3 ocasiones.

CATA

Color rojo cereza muy cubierto. Aromas intensos con notas de frutas maduras, especias, balsámicos y madera bien ensamblada. Carnoso y sabroso en boca, bien equilibrado, y tánico. Final largo lleno de matices con predominio de fruta madura y notas de crianza.

PLATOS RECOMENDADOS

Acompañará perfectamente los quesos curados, carnes de vacuno, asados, caza mayor y menor, conejo, perdiz, jabalí, ciervo o corzo e incluso carnes en salsa con especias.



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