



FAMILIA
ESCUADERO

FICHA DE CATA

“VINSACRO DIORO”

Vinsacro Dioro, un vino inspirado en las culturas egipcias, griegas y romanas que veneraban el vino y le dieron un significado sagrado asociado a la alegría y la festividad.

Fruto de nuestros mejores viñedos, testigos vivos del trabajo y la pasión de las cuatro generaciones que nos preceden.

Un vino para disfrutar

Varietades: 100% Vidau (Tempranillo, Graciano y Mazuelo, con predominio de Garnachas de más de 70 años)

Grado alcohólico: 14%

Crianza: 17 meses en barricas de roble

ELABORACIÓN

Uva seleccionada manualmente de nuestros viñedos más viejos en el pago Cuesta la Reina, una finca ubicada en la ladera sur del Monte Yerga que asciende desde los 450 a los 800 metros. Más de 120 hectáreas propiedad de Familia Escudero desde 1852 en las que siempre se ha cultivado el viñedo.

Las uvas son transportadas hasta la bodega de forma cuidadosa en pequeños cajones a 6°C. En bodega se realiza una segunda selección en la que sólo las mejores bayas de cada racimo pasan al depósito de fermentación.

La fermentación es realizada con levaduras autóctonas y el vino se mantiene en maceración durante 30 días rompiendo el sombrero a diario. Posteriormente, el vino pasa a barricas de roble dónde permanece 17 meses antes del embotellado.

CATA

Color rojo cereza intenso. Muy expresivo en nariz con aromas de buena madurez, matices balsámicos, notas minerales y un fondo de vainilla muy elegante.

Sabroso y con mucho cuerpo en el paladar, taninos maduros y redondos con un final complejo y agradable que invita a pedir otra copa.

PLATOS RECOMENDADOS

Asados de cordero, cerdo, platos de caza o chuletones de buey. En el aperitivo también marida perfectamente con quesos curados o 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