



FAMILIA
ESCUDERO

FICHA DE CATA

“VINSACRO” TINTO

Variedades: 40% Vidau, 50% Tempranillo, 10% Mazuelo

Grado Alcohólico: 14%

Uva seleccionada de viñas viejas del pago Cuesta la Reina en la ladera sur del Monte Yerga, en una ladera cara al sol que comienza a los 450 metros y sube hasta los 800 metros.

Sus suelos son arcillo-calcáreos pobres y pedregosos. Es una finca de más de 120 hectáreas que pertenece a la familia Escudero desde hace 4 generaciones, y en la que siempre se ha cultivado el viñedo.

La uva se recolecta a mano, seleccionando las uvas, transportándolas hasta la bodega en cajas para que no se deterioren, en un contenedor frigorífico a 6°C. En bodega se vuelven a seleccionar en cinta de selección.

ELABORACIÓN

Su encubado y fermentación tiene una duración de 28 a 30 días se realiza en depósitos de acero inoxidable, con levaduras autóctonas a una temperatura controlada de 30°C, remontando y rompiendo el sombrero diariamente, una maceración larga para extraer el máximo de color y taninos que aseguren a este vino una larga vida. Crianza en barricas nuevas de roble americano durante 16 meses.

CATA

Color cereza oscuro. Aroma intenso y elegante a especias dulces, chocolate y fruta madura con sugerentes aromas tostados que nos dicen de una buena crianza en roble. Sabroso, potente, carnoso y estructurado, a su vez fácil de beber, muy redondo.

La consigna de nuestro enólogo “El vino es para disfrutar”

Vinsacro tinto es un vino de guarda, por lo que se prevé una evolución positiva durante un mínimo de 10 años.

PLATOS RECOMENDADOS

Asados de cordero o cerdo, caza, chuletones de buey, carnes estofadas, quesos curados y azules.



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