



FAMILIA
ESCUADERO

FICHA DE CATA

“VIDAU” CRIANZA

Variedades: 70% Tempranillo, 20% Mazuelo, 10% Garnacha

Grado alcohólico: 13,5%

Crianza: 14 meses en barricas de roble americano

Las uvas son cultivadas en los viñedos situados en la Finca Cuesta de la Reina.

La vendimia se realiza durante la segunda semana de octubre y la primera de noviembre, las uvas son recogidas en cajas de fruta y transportadas hasta la bodega en contenedores refrigeradores lo que asegura la calidad de la fruta.

Durante la elaboración las uvas se transportan mediante gravedad para garantizar que ninguna baya sufra daños en el proceso.

ELABORACIÓN

La fermentación se realiza con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 30°C con una maceración de 22 días.

En el mes de enero, el vino se traslada a las barricas de roble americano donde envejece y se estabiliza durante un periodo mínimo de 14 meses.

En el mes de febrero se clarifica ligeramente para embotellarlo durante el mes de marzo.

CATA

Color cereza muy cubierto con ribetes anaranjados. Limpio en nariz, con aromas especiados, frutas pasas y tostados propios de la madera.

En boca muy buena estructura, sabroso y equilibrado, con un paso de boca agradable y armonioso entre los sabores.

Retronasal compleja donde se aprecian los toques de roble fino y un final muy elegante.

PLATOS RECOMENDADOS

Perfecto para acompañar asados, guisos y platos de caza.

Se recomienda decantar y consumir a 18°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