

FICHA DE CATA

"BECQUER" BLANCO RESERVA

Variedades: 30% Viura con una edad de 60 años, 70%

Chardonnay con una edad de 40 años

Grado Alcohólico: 13-14%

Viñedo situado en la localidad de Grávalos, pueblo de la Sierra Riojana, situado a 700 metros de altitud. Sus suelos son arcillocalcáreos y arcillo-ferruginosos. El clima es continental extremo, muy riguroso, con abundantes heladas en invierno y veranos calurosos. Las diferencias térmicas en verano son de hasta 30°C entre el día y la noche.

ELABORACIÓN

La fermentación la hizo en barricas nuevas de roble americano 50% y barricas nuevas de roble francés 50%, con levaduras autóctonas seleccionadas por nuestro enólogo D. Roberto Zárate Banzo, y estuvo en contacto con las lías durante 12 meses, realizando todos los días la operación de removido mediante un bastón. De esta manera, el vino tendrá una vida muy larga.

CATA

Color amarillento con matices verdosos. Aroma a frutas muy potente y notas de madera. En boca es amplio y rico en matices con buena acidez y equilibrado.

PLATOS RECOMENDADOS

Un vino blanco extraordinario para acompañar todo tipo de comidas, incluso con platos de caza mayor y menor.

