



## CAVA DIORO BACO EXTRA BRUT RESERVA

De oorsprong van Bodegas Escudero gaat terug tot 1852 toen Juan Escudero, de oprichter, begon met de productie van Rioja-wijn in eiken vaten in de stad Grávalos. Later, aan het begin van het decennium van de jaren 50 van de twintigste eeuw en op basis van de opgedane kennis, begonnen ze, door de hand van Benito Escudero, de eerste Rioja cava's uit te werken. Het is momenteel de vierde generatie wijnmakers die zich in lichaam en geest, met grote professionaliteit, toelegt op de productie van kwaliteitswijn Rioja, altijd uit respect voor het milieu en met een grote investering in onderzoek. Met de hand geselecteerde druiven uit de wijngaarden van de familie, gelegen in de gemeente Grávalos (La Rioja), ten zuiden van de berg Yerga op een hoogte van 800 meter boven de zeespiegel. Deze hoogte zorgt voor druiven met een laag alcoholgehalte en een goede zuurgraad, wat resulteert in zeer frisse cava's met fijne en elegante aroma's. Deze hoogte zorgt voor druiven met een laag alcoholgehalte en een goede zuurgraad, wat resulteert in zeer frisse cava's met fijne en elegante aroma's.

### Vinification

Voor de bereiding van Dioro Baco wordt alleen het sap gebruikt dat vrijkomt na een zachte persing. De most ondergaat de eerste gisting bij een lage temperatuur van 14°C. Aan het begin van de lente, wanneer de eerste wijn schoon is, wordt hij gebotteld om de tweede gisting uit te voeren en de elegante bubbels van de cava te verkrijgen. Na de tweede gisting rijpt hij minimaal 60 maanden sur lie.

### Smaakimpressie

Prachtige elegante pareling met een fijne en aanhoudende stroom van belletjes. Aroma's van rijp fruit, noten en honing. Lekker en krachtig, droog, met een goede zuurtegraad die een speciaal tintje van frisheid geeft. In de afdronk is hij persistent.

### Bewaarpotentieel

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Mousserende wijnen		12.00	0,75l

## Profiel van deze wijn



**Wijnhuis**  
Escudero



**Druiven**  
Chardonnay



**Serveertemperatuur**  
8°C à 10°C



**Klimaat**  
Continentaal



**Domein**



**Foodpairing**  
Warme en koude voorgerechten  
Oesters  
Wild  
Verse foie gras



**Appelatie**  
D.O. Ca Rioja Oriëntal



**Bodem**  
Kalk  
Klei