

CAVA EXTRA BRUT DIORO BACO VENDIMIA SELEC

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. Handgeplukte druiven uit de familiewijngaarden gelegen in de gemeente Grávalos (La Rioja), ten zuiden van Monte Yerga op een hoogte van 800 meter boven de zeespiegel. Deze hoogte zorgt voor druiven met een laag alcoholgehalte en een goede zuurgraad, wat zich vertaalt 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 bij de zachte persing. De most ondergaat de eerste gisting in vaten van Amerikaans eikenhout, waar hij met zijn droesem blijft liggen en dagelijks wordt geroerd tot half maart, wanneer hij wordt gebotteld voor de tweede gisting. Zodra de tweede gisting is voltooid, wordt de cava gedurende minstens 60 maanden gerijpt.

Smaakimpressie
Gele kleur met een vleugje goud. De fijne belletjes vormen een rozenkrans. Aroma's van rijp fruit en hints van rook, toast en vanille uit het vat. Goed gestructureerd, krachtig en smakelijk met een zachte afdronk en een vleugje frisheid dat het zeer aangenaam maakt. Perfect om te delen bij speciale gelegenheden.

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

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Escudero

Druiven
Chardonnay
Viura

Serveertemperatuur
8°C à 10°C

Klimaat
Continentaal

Domein

Foodpairing
Schaal- en schelpdieren
Magere vis
Gezouten vlees
Aperitief

Appelatie
D.O. Ca Rioja Oriëntal

Bodem
Kalk
Klei