



CAVA DIORO BACO PINOT NOIR

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 met 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. De druiven zijn afkomstig van de wijngaarden die eigendom zijn van het wijnhuis in de gemeente Grávalos, ten zuiden van Monte Yerga in de uitlopers van het Iberisch gebergte op een hoogte van 700 - 800 meter boven de zeespiegel. Dit is een gebied op zeer hoge hoogte waar frisse wijnen worden geproduceerd, met zeer fijne en elegante aroma's. Het ras Pinot Noir uit de Bourgogne is een van de drie belangrijkste rassen in de Champagne. De druiven worden geoogst rond de tweede of derde week van september. De oogst wordt met de hand gedaan, waarbij de druiven worden geselecteerd.

Vinification

Voor de bereiding van "Dioro Baco" wordt uitsluitend gebruik gemaakt van most die door een zachte persing is verkregen. zal worden gebruikt om "Dioro Baco" te maken. De most ondergaat de eerste gisting in roestvrijstalen tanks bij een lage temperatuur van 14°C. Aan het begin van de lente, nadat de wijn is schoongemaakt, ondergaat hij de tweede gisting op fles. gisting in de fles, die ten minste 24 maanden in de fles blijft. ten minste 24 maanden oud zijn.

Smaakimpressie

Framboosroze kleur met staalachtige reflecties. Fijne bubbels die een kleine, langzaam evoluerende rozenkrans vormen. Aroma van aardbei, framboos en bloem (rozenblaadjes). Smaakvol en mondvollend met lichte zuren en een zeer goed geïntegreerde, aanhoudende en elegante bubbel.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Mousserende wijnen		12.50	0.75 l

Profiel van deze wijn

**Wijnhuis**

Escudero

**Druiven**

Pinot Noir

**Serveertemperatuur**

8°C à 10°C

**Klimaat**

Continentaal

**Domein****Foodpairing**

Oesters

Kaviaar

Zalm

Makreel

Zwaardvis

Zeeduivel

Tonijn

**Appelatie**

D.O. Ca Rioja Oriëntal

**Bodem**

Kalk

Klei