

CAVA BENITO ESCUDERO ROSADO

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
De most die wordt verkregen door zachte persing wordt gebruikt voor de productie van Benito Escudero. De most ondergaat de eerste gisting bij een lage temperatuur, 14ºC. Aan het begin van de lente, wanneer de eerste wijn schoon is, wordt hij gebotteld om de tweede gisting uit te voeren en de aangename belletjes van de cava te verkrijgen. Na de tweede gisting rijpt de wijn gedurende ten minste 24 maanden.

Smaakimpressie
Framboos zalmkleur. Fijne belletjes die een kleine, langzaam evoluerende rozenkrans vormen. Frisse en fruitige aroma's in evenwicht gehouden door zijn elegante zuurgraad.

Categorie		Alcohol %	Inhoud
Mousserende wijnen	**Jaar**	11.50	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Escudero

Druiven
Viura
Garnacha

Serveertemperatuur
6°C à 8°C

Klimaat
Continentaal

Domein

Foodpairing
Patés
Blauwe kazen
Frambozen en aardbeien desserts

Appelatie
D.O. Ca Rioja Oriëntal

Bodem
Klei
Kalk