



SOLAR DE BECQUER RESERVA

Vele, vele jaren geleden, in het kleine dorpje Grávalos, begon onze overgrootvader Juan wijn te maken in een kleine grot die in de berg was uitgegraven. Na verloop van tijd voegde zijn zoon Amador zich bij hem en nam de wijnproductie toe, altijd gemotiveerd door de passie die zij beiden voelden. Onze vader, Benito Escudero, is in dit huis geboren en heeft als kind gezien hoe zijn vader en grootvader onvermoeibaar werkten, de wijngaard met respect voor de natuur bewerkten en met liefde en zorg de wijnen maakten. Zoals u zich kunt voorstellen, is de weg moeilijk geweest, maar we geven niet op. Omdat het het waard is. Omdat we voelen wat we doen. Omdat ons van jongs af aan is geleerd dat wijn veel meer is dan het lijkt. Het is niet zomaar een drankje. Het is cultuur. Het is kunst. Het is de vrucht van de vereniging tussen mens en natuur. Het is het resultaat van voortdurende inspanningen en toewijding door de jaren heen. Maar bovenal wijden wij ons leven aan wijn omdat het onze geschiedenis is, omdat onze overgrootvader, grootvader en vader liefdevol dezelfde wijngaarden bewerkten die wij vandaag bewerken en wijn dronken van dezelfde wijnstokken. Een speciale band die onze familie door de geschiedenis heen verenigt, ons hartstochtelijk doet houden van het platteland en van wijn, en ons motiveert om te proberen het steeds beter te doen. Rioja heeft de elegantie, originaliteit en het karakter van een grootse wijn. Met de finesse en uitstekende aromatische kwaliteiten van de Tempranillo druif, maken haar tot de ster van alle Spaanse druivenrassen.

Vinification

De gisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks en met plaatselijke gist. Zodra de gisting is voltooid, wordt de wijn gedurende ten minste 10 dagen gemacereerd. De rijping gebeurt in Amerikaanse eiken vaten met een gemiddelde leeftijd van 5 jaar en blijft er minstens 18 maanden in. Gedurende deze tijd wordt de wijn drie keer overgestoken. Nadat de wijn is geklaard, wordt hij gebotteld en blijft hij nog minstens 28 maanden in de fles alvorens op de markt te worden gebracht.

Smaakimpressie

In de neus is hij zuiver en complex met aroma's van rood fruit, peper, tabak, leder en opvallend fijne eik. In de mond is hij goed gestructureerd, smakelijk en evenwichtig. Karaktervol en een lange persistente afdronk.

Bewaarpotentieel

Nu op dronk - houdbaar tot 2025

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
VOEDING	2015	13.50	0.75 l

Profiel van deze wijn



Wijnhuis
Escudero



Druiven
Tempranillo
Mazuelo
Garnacha



Serveertemperatuur
16°C à 18°C



Klimaat
Continentaal



Domein



Foodpairing
Rood vlees
Iberisch varken
Iberisch ham
Wildstoofpot
Braadstukken
Groot en klein wild



Appelatie
D.O. Ca Rioja Oriëntal



Bodem
Kalk
Klei