



BODEGAS ESCUDERO

BECQUER

BLANCO
DOCa Rioja

I. TRAUBENSORTEN

50 % Viura von Reben mit einem Alter von 60 Jahren.

50 % Chardonnay von Reben mit einem Alter von 26 Jahren.

II. ALKOHOLGEHALT

12,5% Vol.

III. WEINBERGE UND WEINLESE

Die Trauben für diesen Wein wachsen auf kalk- und eisenhaltigen Tonböden in Grávalos, einem Dorf des riojanischen Berggebietes, auf 700 Metern über dem Meeresspiegel. Das Klima ist hier sehr streng, mit häufigen Frösten im Winter und heißen Sommermonaten. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht können bis zu 20° C betragen. Die Weinlese wird von Hand durchgeführt und findet sehr spät statt. Die Trauben der Sorte Chardonnay werden in der zweiten Septemberwoche und die der Sorte Viura Mitte Oktober gelesen.

IV. WEINBEREITUNG

Dieser Wein ist das Ergebnis eines Forschungsprojekts, in dessen Rahmen eine neue Weinbereitungsmethode mit dem einzigen Ziel getestet wird, einen Weißwein mit einer viel längeren Lebensdauer zu erhalten. Vor dem Vorklären des Weins wird auf kontrollierte Weise Sauerstoff eingesetzt, um so die Konzentration der oxidierbaren Tannine im Most zu senken und die späteren Oxidierungen im Wein zu reduzieren. Auf diese Weise wird sich der Weißwein auch in der Flasche positiv entwickeln und damit seine Lebensdauer erheblich verlängern. Der Wein wurde in Fässern aus amerikanischer Eiche (225 l) vergoren und blieb noch bis April im Kontakt mit der Feinhefe, wobei diese täglich aufgerührt wurde (Bâtonnage). Schließlich wurde er in der ersten Juniwoche in Flaschen abgefüllt.

V. VERKOSTUNG

Blasse gelbe Farbe mit grünlichen Nuancen. Intensiv im Aroma, mit vorherrschenden Frucht- und Holznoten. Am Gaumen ausladend und reich an Nuancen, mit hervorragender Säure und schönem Gleichgewicht. Ein außerordentlicher, überraschender Weißwein, der über lange Zeit einen herrlichen Trinkgenuss verspricht.

VI. EMPFOHLENE GERICHTE

Lammbraten, gegrilltes Gemüse und Gerichte mit Hülsenfrüchten.



FAMILIA
ESCUDERO