

A photograph of a vineyard in autumn. The leaves are in shades of orange, red, and yellow. Several bunches of dark grapes are visible on the vines. The ground is covered in dry leaves and soil.

Barón De Escal

la nueva Rioja

Una de las principales características de los vinos de Rioja es la gran aptitud que poseen para el envejecimiento ya que a través de un adecuado proceso de crianza, en el que la madera de roble juega un papel decisivo, experimentan una evolución favorable que exalta sus virtudes y le confiere nuevas características aromáticas y de sabor.

En Montebro Premium Wineries elaboramos y mimamos nuestro rioja bajo un nombre muy peculiar: Barón de Escal. Dice la leyenda popular que su familia, de la alta aristocracia francesa, se instaló en La Rioja en la época medieval. Los excesos y la fama de gran bebedor, si bien le valieron el respeto de sus vecinos –y súbditos- agricultores, descontentaron a su familia que decidió desterrarlo a trabajos en la vid hasta el fin de sus días. Leyendas a parte, en la gama de vinos Barón de Escal nuestros enólogos apuestan por una nueva línea de vinos con mayor cuerpo, más color y con una gran intensidad frutal perfectamente equilibrada con la madera.

Nuestros tintos son todos 100% tempranillo, la variedad reina de los vinos tintos riojanos. Después de una selección de uvas en viñedo y una vendimia manual, se realizó una prefermentación en frío y fermentación alcohólica a temperatura controlada (28 °C – 30 °C) en depósitos de acero inoxidable de 20.000 kg. Esta fermentación se llevó a cabo por separado, siguiendo algunos métodos como el Delestage, para mantener las notas frutales propias de la variedad.

La crianza se hizo en barricas de roble americano de 230 litros y tostado medio durante 12 meses, periodo en el que adquiere una fina elegancia gracias a las cuidadosas trasiegas realizadas manualmente.

Barón De escaL

CRianza

NOTA DE CATA



Vino de un color rojo intenso. En nariz este vino es intenso y complejo, dónde se pueden destacar aromas de frutas rojas maduras, compota y vainilla.

En boca es potente, con notas tostadas, equilibrado, sabroso, con un postgusto largo y persistente. Este vino es ideal para acompañar todo tipo de carnes, caza, legumbres y quesos curados.

VARIEDADES



100% tempranillo

TEMPERATURA DE CONSUMO



15 °C – 17 °C

CRianza



Envejecido 12 meses en barricas de roble americano, tostado medio

ANÁLISIS

Alcohol (g/L): 13.5% vol

Acidez total (g/L): 5.63

Acidez volátil (g/L): 0.58

Azucares residuales (g/L): 1.7

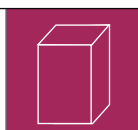


Tipo de botella
Bordalesa Cónica

Capacidad
750 ml

Peso llena
1.626 gr

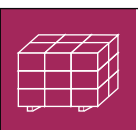
Altura botella
310 mm



Unidades por caja
6

Dimensiones
Anchura: 260 mm
Altura: 320mm
Profundidad: 176mm

Peso caja
9,92 Kg



Unidades por palet
570

Medidas
Anchura: 1,2 m
Altura: 1,75 m
Profundidad: 0,8 m

Cajas por palet
95

Cajas por piso
19

Pisos por palet
5

Peso palet
967 kg

Peso madera
25 kg



RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA