

A photograph of a vineyard in autumn. The leaves are in various 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 gamade 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 36 meses, periodo en el que adquiere una fina elegancia gracias a las cuidadosas trasiegas realizadas manualmente.

# Barón De escaL

**RESERVA**

## NOTA DE CATA



Vino de color granate vivo con matices teja y capa profunda. En nariz es intenso y complejo donde se pueden destacar las especias y aromas frescos de cerezas y fresas muy bien equilibrados con vainilla, tabaco y regaliz.

En boca es intenso, sedoso y de gran personalidad. Este vino es un excelente compañero para todo tipo de carnes rojas asados, estofados, caza y quesos bien curados.

## VARIEDADES



100% tempranillo

## TEMPERATURA DE CONSUMO



16 °C – 18 °C

## CRIANZA



Envejecido 36 meses en barricas de roble americano, tostado medio

## ANÁLISIS

**Alcohol (g/L):** 13.5% vol

**Acidez total (g/L):** 5.40

**Acidez volátil (g/L):** 0.67

**Azucares residuales (g/L):** 1.4

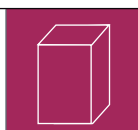


**Tipo de botella**  
Bordalesa Cónica

**Capacidad**  
750 ml

**Peso llena**  
1.626 gr

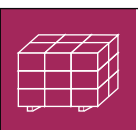
**Altura botella**  
310 mm



**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

