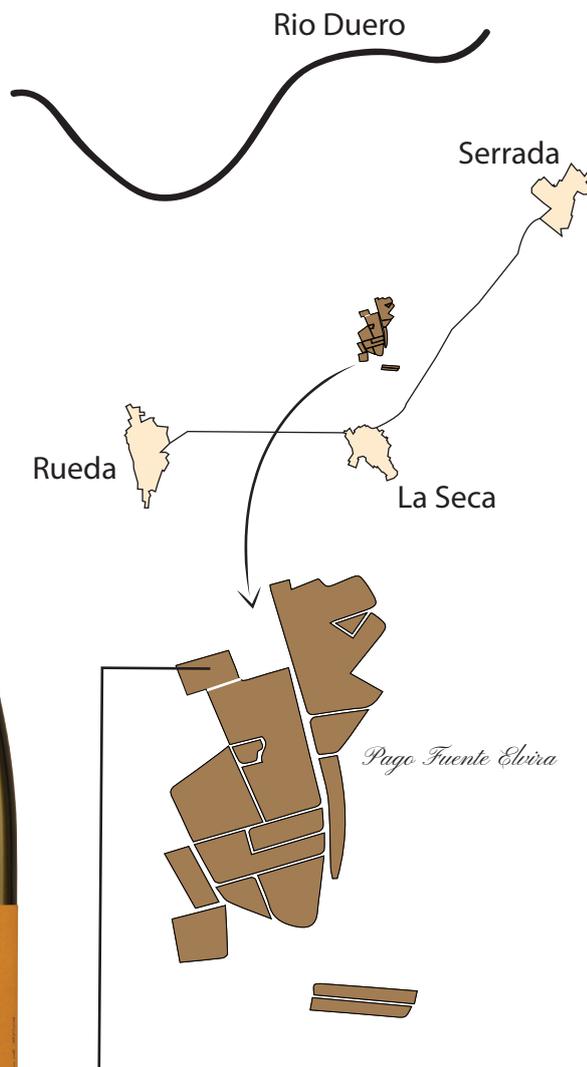




BODEGAS VIÑEDOS
PEDRO ESCUDERO
FAMILIA

Viñedo



Concepto

BESTIA PARDA representa una actitud, a veces enfrentada ante la forma de entender los vinos y las variedades sean cuales sean estas. No a los límites ni a encasillar los vinos bajo reglas o normas que limitan el potencial. La uva es un "ser vivo" que se expresa y como tal nos debemos a ella con una mente abierta y sin prejuicios..

Elaboración

Fermentación con levadura salvaje (la de la propia uva) en barricas de capacidades de 250 y 450 litros durante 7-8 meses. 100% roble francés y tostados especiales escogidos para este vino.

Maduración en depósito con su propia lía durante aproximadamente 1 año y posterior embotellado, descansando en botella el tiempo determinado por Bodega (de 6 a 8 meses dependiendo la evolución de cada añada).

Filtrado muy suave.

Notas de cata

Nuestro Blanco "Reservado" 100% verdejo nada tiene que ver con el concepto de "que la fruta debe prevalecer sobre la madera" no nos podemos olvidar de ésta como un actor principal difícil de buscar su mejor expresión, este vino presta mucha atención a esos aspectos que las buenas maderas proporcionan a los vinos y que se asocian de una manera destacada con la fruta. Atípico, sí! Pero como su nombre indica Irreverente e indomable cuando empieza respirar, en el que los límites los ponemos nosotros sin ningún tipo de prejuicio.



Zona: Pago De Fuente Elvira (La Seca)
Parcela - El Cuadro - 1,5 ha . 750 m altitud.

Variedad: 100% Verdejo

Suelo: Cascajoso puro, arcillas gravosas con cubierta superficial de canto rodado, sedimento fluvial del Duero.

Viticultura: tradicional con ausencia total y absoluta de químicos, una viticultura orgánica como siempre, Control producción mediate aclareo de racimos.

Producción media anual: 2.500 / 3.500 Bot