



VIÑA  
EGUÍA

Viña Eguía

TEMPRANILLO  
2015

DOCa RIOJA

## VIÑEDO

**Situación:** viñedos seleccionados en varias ubicaciones de la DOCa Rioja.

**Clima:** mediterráneo de influencia continental y atlántica (en el extremo occidental de la región). 2015 fue una de las cosechas más tempranas de la historia, y ofreció excelentes cualidades de frescura, elegancia y aptitudes para la crianza.

**Suelos:** arcillo-ferrosos y arcillo-calcáreos.

**Variedad:** 100% tempranillo, de una edad media de 15 a 20 años, plantada tanto en vaso como en espaldera.

## ELABORACIÓN

**Vendimia:** cosecha mayoritariamente mecanizada, durante la segunda quincena de septiembre.

**Fermentación:** 14 días en depósitos de acero inoxidable.

**Rutinas:** remontados periódicos.

**Crianza:** 6 meses en barricas de roble americano de tres años de edad.

## NOTA DE CATA

**Color:** rojo cereza brillante y vivo.

**Nariz:** fresca, limpia e integrada, presenta aromas de fruta roja y sutiles tonos de la crianza en roble: especias, regaliz, coco y notas balsámicas.

**Boca:** sabor equilibrado y de gran frescura, amplio y muy sabroso.

**Postgusto:** pleno, placentero y de cierta longitud.

**Alcohol:** 14% Vol.

## GASTRONOMÍA

Ideal con todo tipo de tapas.

Embutidos: jamón, lomo, chorizo, etc.

Tortilla de patata, huevos fritos.

Pastas y pizza con base de salsa de tomate.

Quesos semicurados.

**SERVIR A 15-17 °C**