



VIÑA  
EGUÍA

**Viña Eguía**

**RESERVA  
2013**

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). Lluvioso y frío, 2013 resultó muy complejo desde el punto de vista vitícola, y exigió un notable esfuerzo de selección de la uva.

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

**Variedad:** 100% tempranillo, de entre 20 y 25 años, plantada tanto en vaso como en espaldera.

## ELABORACIÓN

**Vendimia:** cosecha mayoritariamente manual, realizada en fechas diferentes según la localización del viñedo.

**Fermentación:** 15 días en depósitos de acero inoxidable.

**Rutinas:** remontados periódicos para obtener una buena extracción de color y taninos.

**Crianza:** 24 meses en barricas de roble americano, un 30% de las cuales son nuevas y el resto de tres años de edad. Tras este tiempo, el vino madura en botella otros 12 meses.

## NOTA DE CATA

**Color:** rojo rubí brillante, con un ribete anaranjado.

**Nariz:** intensa y compleja, con aromas muy expresivos en los que se percibe una maduración bien integrada. Notas de especias, vainilla, hierbas aromáticas y frutas maduras.

**Boca:** equilibrada y completa, con un sabor largo y de elegante redondez.

**Postgusto:** muy agradable y profundo.

**Alcohol:** 13,5% Vol.

## GASTRONOMÍA

Es perfecto con todo tipo de carnes, especialmente cordero asado y piezas de vacuno a la parrilla.

Ideal con estofados de carne.

Muy indicado con recetas complejas y potentes a base de pescados azules.

Quesos curados.

**SERVIR A 16-18 °C**