




VIÑA
EGUÍA

Viña Eguía Blanco

VIÑEDO

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

Suelos: arcillo-ferrosos y arcillo-calcáreos.

Variedades: viura.

Edad media del viñedo: 20 años.

Conducción: vides en vaso y espaldera.

NOTA DE CATA

Color: amarillo claro, con destellos verdosos.

Nariz: aromas a frutas cítricas, con notas de flor blanca y recuerdos tropicales (mango, piña).

Boca: muy fresca, de buena densidad y con una agradable acidez.

Postgusto: sabroso, amplio, de gran frescura.

ELABORACIÓN

Fermentación: 12 días en depósitos de acero inox.

Crianza: vino joven, sin crianza en barrica. Permanece dos meses en botella antes de su lanzamiento al mercado.

GASTRONOMÍA

Aperitivo y copeo.

Arroces marineros y fideuàs.

Pescado a la parrilla y frito,

Todo tipo de marisco.

Ensaladas

Carnes blancas: pollo, pavo.

SERVIR A 7-9°C