




VIÑA
EGUÍA

Viña Eguía
Crianza

DOCa RIOJA

VIÑEDO

Situación: diversas zonas de la DOCa Rioja.

Orientación: todo tipo de orientaciones.

Suelos: arcillo-calcáreos y arcillo-ferrosos.

Variedad: 100% tempranillo.

Edad media del viñedo: 20 años.

Conducción: vides en vaso y espaldera.

NOTA DE CATA

Color: rojo cereza vívido y brillante.

Nariz: fresca y agradable, con marcados aromas de fruta roja madura y sutiles tonos de la maduración en madera noble: regaliz, vainilla, notas balsámicas.

Boca: amplia y equilibrada, muy fresca y sabrosa.

Postgusto: placentero y de gran plenitud, con un final persistente.

ELABORACIÓN

Fermentación: 15 días en depósitos de acero inox.

Rutinas: remontados diarios.

Crianza: 12 meses en barricas de roble.

Tipo de barrica: roble americano de tres años de edad.

GASTRONOMÍA

Ideal con todo tipo de tapas y embutidos españoles.

Carnes asadas y a la barbacoa.

Pasta y pizza con base de tomate.

Hamburguesa de carne de buey.

Quesos semicurados.

Paella de carne.

SERVIR A 16-17°C