



VIÑA  
EGUÍA

## Viña Eguía

### GRAN RESERVA

DOCa RIOJA

## VIÑEDO

**Situación:** parcelas seleccionadas en varias ubicaciones de Rioja Alta y Rioja Baja.

**Clima:** mediterráneo de marcada influencia atlántica.

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

**Varietal:** 100% tempranillo, de una media de edad de 40 años, plantada mayoritariamente en vaso.

## ELABORACIÓN

**Vendimia:** cosecha manual, realizada principalmente a principios de octubre.

**Fermentación:** 20 días en depósitos de acero inoxidable.

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

**Crianza:** 30 meses en barricas de roble americano, un 40% de las cuales son nuevas y el resto de tres años de edad. Tras este tiempo, el vino madura en botella otros 24 meses.

## NOTA DE CATA

**Color:** rojo cereza intenso, con un ribete cobrizo.

**Nariz:** muy compleja, con expresivas notas de frutas rojas maduras, especias, tabaco y cuero noble. Son aromas propios de una maduración fina en roble de calidad.

**Boca:** suave, profunda y delicada, con una personalidad característica.

**Postgusto:** persistente, sedoso, aterciopelado, puro placer.

## GASTRONOMÍA

Es perfecto con todo tipo de carnes, especialmente asados de lechazo, cochinito y piezas de vacuno a la parrilla.

Estofados de cordero y carne de ternera.

Ideal con la gran especialidad riojana: chuletillas de cordero lechal al sarmiento.

Quesos curados.

**SERVIR A 16-18°C**