



VIÑA  
EGUÍA

Viña Eguía  
Tempranillo

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:** 15-20 años.

**Conducción:** vides en vaso y espaldera.

## 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: especia, regaliz, coco y notas balsámicas.

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

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

## ELABORACIÓN

---

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

**Rutinas:** remontados periódicos.

**Crianza:** 6 meses en barricas de roble.

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

## 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**