



VIÑA
EGUÍA

Viña Eguía

**BLANCO
2016**

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). El final de la añada 2016 se definió por un tiempo cálido, seco y muy propicio para obtener una cosecha de alta calidad.

Suelos: arcillo-ferrosos y arcillo-calcáreos.

Variedad: 100% viura, de una edad media de 20 años, plantada mayoritariamente en espaldera.

ELABORACIÓN

Vendimia: cosecha mayoritariamente mecanizada, durante la segunda quincena de septiembre.

Fermentación: 12 días en depósitos de acero inoxidable.

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

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.

Alcohol: 12,5% Vol.

GASTRONOMÍA

Aperitivo y copeo. Ideal con tapas de encurtidos y vinagreta.

Arroces marineros y fideuàs.

Pescado a la parrilla y frito, así como todo tipo de marisco.

Ensaladas.

Carnes blancas: pollo, pavo.

SERVIR A 7-9 °C