



VIÑA  
EGUÍA

**Viña Eguía**

**ROSADO  
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.

**Varietades:** 50% tempranillo y 50% garnacha, de una edad media de 15 a 20 años, plantadas en vaso y en espaldera.

## ELABORACIÓN

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

**Maceración:** el mosto se mantiene en contacto con los hollejos por espacio de 8 horas, siguiendo el método del sangrado, tradicional en la elaboración de vinos rosados.

**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:** rosa frambuesa, con reflejos violáceos .

**Nariz:** intensos aromas de fresa fresca y cereza, con un toque de regaliz roja.

**Boca:** fresca y equilibrada, muy sabrosa.

**Postgusto:** largo y afrutado.

**Alcohol:** 13,5% Vol.

## GASTRONOMÍA

Aperitivo y coqueo.

Ensaladas y verduras asadas.

Pastas y arroces.

Aves y carnes blancas.

Pizza.

**SERVIR A 8-10 °C**