



VIÑA
EGUÍA

Viña Eguía

GRAN RESERVA 2009

DOCa RIOJA

VIÑEDO

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

Clima: mediterráneo de marcada influencia atlántica. 2009 fue una añada caracterizada por el calor y la sequía veraniegas. Las oportunas lluvias de septiembre equilibraron la calidad final de una cosecha calificada como “Muy Buena”.

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.

Alcohol: 13,5% Vol.

GASTRONOMÍA

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

Estofados de cordero y carne de ternera.

Ideal con la gran especialidad riojana: chuletillas de corde-ro lechal al sarmiento.

Quesos curados.

SERVIR A 16-18 °C