




VIÑA
EGUÍA

Viña Eguía

**CRIANZA
2014**

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). 2014 fue un año seco y notablemente cálido, con lluvias durante la vendimia que requirieron extremar la selección de la uva.

Suelos: arcillo-ferrosos y arcillo-calcáreos.

Variedad: 100% tempranillo, de una media de edad de 20 años, plantada tanto en vaso como en espaldera.

ELABORACIÓN

Vendimia: cosecha mayoritariamente manual, durante los primeros días de octubre.

Fermentación: 15 días en depósitos de acero inoxidable.

Rutinas: remontados diarios.

Crianza: 12 meses en barricas de roble americano de tres años de edad.

NOTA DE CATA

Color: rojo cereza vívido y brillante.

Nariz: fresca y agradable, con marcados aromas de fruta roja madura y sutiles tonos de la maduración en madera noble: regaliz, vainilla, notas balsámicas.

Boca: amplia y equilibrada, muy fresca y sabrosa.

Postgusto: placentero y de gran plenitud, con un final persistente.

Alcohol: 13,5% Vol.

GASTRONOMÍA

Ideal con todo tipo de tapas y embutidos españoles.

Carnes asadas y a la barbacoa.

Pasta y pizza con base de tomate.

Hamburguesa de carne de buey.

Quesos semicurados.

Arroces de carne, en paella o a la cazuela.

SERVIR A 16-17 °C