



VIÑA  
EGUÍA

Viña Eguía  
*Reserva*

DOCa RIOJA

## VIÑEDO

---

**Situación:** diversas zonas de Elciego (Rioja Alavesa) y otras áreas de la DOCa Rioja.

**Orientación:** todo tipo de orientaciones.

**Suelos:** mayoritariamente rcillo-calcáreos.

**Variedad:** 100% tempranillo.

**Edad media del viñedo:** 20-25 años.

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

## NOTA DE CATA

---

**Color:** rojo rubí brillante, con un ribete anaranjado.

**Nariz:** intensa y compleja, con aromas muy expresivos en los que se percibe una maduración bien integrada, con notas de especias, vainillas, hierbas aromáticas y un bouquet de frutas maduras.

**Boca:** equilibrada y completa, con un sabor largo y de elegante redondez.

**Postgusto:** muy agradable y profundo.

## ELABORACIÓN

---

**Fermentación:** 15 días en depósitos de acero inoxidable.

**Rutinas:** remontados periódicos para obtener una buena extracción de color y taninos.

**Crianza:** 24 meses en barricas de roble, más 12 meses en botella.

**Tipo de barrica:** barricas de roble americano, un 30% de las cuales son nuevas y el resto de tres años de edad.

## GASTRONOMÍA

---

Es perfecto con todo tipo de carnes, especialmente cordero asado y carne de vacuno a la parrilla.

Ideal con estofados de carne.

Muy indicado con recetas complejas y potentes a base de pescados azules.

Quesos curados.

**SERVIR A 16-18°C**