




VIÑA
EGUÍA

Viña Eguía Rosado

VIÑEDO

Situación: viñedos seleccionados en varias ubicaciones de la DOCa Rioja.

Suelos: arcillo-ferrosos y arcillo-calcáreos.

Varietades: 50% tempranillo-50% garnacha.

Edad media del viñedo: 15-20 años.

Conducción: vides en vaso y espaldera.

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.

ELABORACIÓN

Maceración: el mosto se mantiene en contacto con los hollejos por espacio de 8 horas, siguiendo el método del sangrado⁷, tradicional en la elaboración de vinos rosados.

Fermentación: 12 días en depósitos de acero inox.

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

GASTRONOMÍA

Aperitivo y coqueo.

Ensaladas y verduras asadas.

Pastas y arroces.

Aves y carnes blancas

Pizza.

SERVIR A 8-10°C