

VIÑA EGUIA

D.O.	D.O.Ca. Rioja
Zona	Finca Montalvillo (Rioja Oriental)
Variedad	Malvasía & Viura
Añada	2525
Tipo	BLANCO SEMIDULCE

Información VIÑEDO

Situación: Finca Montalvillo en las laderas de la Sierra de Yerga, una de las estribaciones del Sistema Ibérico, en el extremo más oriental de la D.O.Ca. Rioja.

Altitud: Malvasía 580 m. / Viura 500 m.

Orientación: noroeste - sureste

Morfología: Viñedos plantados en ladera. Cepas en cascajo.

Suelo: suelo franco de profundidad media, alta presencia de cascajo, ligero contenido de materia orgánica en superficie, alto contenido de caliza en profundidad

Clima: Mediterráneo de interior, con veranos secos y otoños y primaveras lluviosas. La altitud y la pendiente, le confieren más lluvias y noches veraniegas más frías.

Vinificación y Crianza

Vendimia: Uvas cosechadas de manera nocturna, alcanzando un potencial alcohólico de 13,5°.

Elaboración: Prensado suave en prensa neumática horizontal, seguido de desfangado del mosto. La fermentación se realiza a baja temperatura (15°C) durante 15 días, preservando los aromas frescos y frutales.

Estilo: Antes de finalizar la fermentación, con un azúcar residual de 20g/L, se detiene el proceso mediante filtración y enfriamiento, obteniendo así un vino blanco semidulce, equilibrado y aromático.

Cata

Color amarillo pálido con reflejos verdosos.

En **nariz** ofrece aromas intensos de fruta blanca madura y fruta de hueso, con notas florales y ligeros recuerdos melosos.

En **boca** es untuoso y equilibrado, con dulzor amable bien compensado por la acidez, dejando un final fresco y agradable.

Maridaje

Aperitivos y tapas ligeras, ensaladas frescas, pescados blancos, mariscos delicados y quesos suaves. Su dulzor equilibrado también lo hace ideal para postres frutales o repostería ligera. Perfecto para el aperitivo o como un vino de media tarde, resaltando su frescura.

SERVIR A: 8°C - 10°C.

