

VIÑA EGUIA

El equilibrio entre fruta y madera hacen que este Crianza sea muy amable al paladar.

D.O.	D.O.Ca. Rioja
Zona	Selección Viñedos en la Denominación
Variedad	Tempranillo
Añada	2022
Tipo	CRIANZA

Información VIÑEDO

Situación: Selección de parcelas en viñedos de varias ubicaciones de la DOCa. Rioja.

Altitud: Entre 350 y 550 metros.

Orientación: Variable.

Morfología: Viñedos en laderas, mesetas y pequeñas terrazas.

Edad del Viñedo: Media de entre 40-50 años.

Suelo: Tipo arcillo calcáreo, arcillo ferrosos y aluviales.

Clima: Mediterráneo de marcada influencia atlántica y continental.

Calificación Añada 2022: "MUY BUENA"

En Rioja, estuvo marcada por un invierno y primavera secos, y un verano muy cálido. Estas condiciones redujeron el tamaño del grano, favoreciendo una excelente maduración, sanidad y concentración de aromas y color.

Vinificación y Crianza

Vendimia: Manual

Fermentación: 15 días en depósitos de acero inoxidable.

Rutinas: Un remontado diario

Crianza: 14 meses de crianza en barricas de roble americano y francés.

Cata

Color: rojo cereza brillante y de marca da viveza.

Nariz: muy agradable. Encontramos aromas de fruta roja madura y notas sutiles de la maduración en barricas de roble: regaliz, especias blancas, recuerdos balsámicos, etc.

Boca: fresca y equilibrada, amplia y muy sabrosa.

Postgusto: el postgusto se muestra lleno y muy agradable, con un final persistente.

Maridaje

Ideal con todo tipo de tapas y embutidos españoles.

Todo tipo de carnes asadas y a la barbacoa.

Pasta y pizza con base de tomate. Hamburguesa de vacuno.

Quesos semicurados.

Paellas de carne y arroces a la cazuela.

SERVIR A 17 °C

