

# VIÑA EGUÍA

*La complejidad de la crianza, junto con la capacidad de envejecimiento del Tempranillo, dan lugar a un Gran Reserva típico de Rioja. Elegante, pero con carácter.*



<b>D.O.</b>	<b>D.O.Ca. Rioja</b>
<b>Zona</b>	<b>Selección Viñedos en la Denominación</b>
<b>Variedad</b>	<b>Tempranillo</b>
<b>Añada</b>	<b>2015</b>
<b>Tipo</b>	<b>GRAN RESERVA</b>

## 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 2015: "MUY BUENA"**

Una de las añadas más tempranas de la historia. Ofreció excelentes condiciones de frescura y elegancia, así como grandes aptitudes para el envejecimiento.

## Vinificación y Crianza

**Vendimia:** Manual.

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

**Rutinas:** Un remontado diario

**Crianza:** 24 meses en barricas de roble americano y francés. Tras este tiempo, el vino madura en botella al menos otros 36 meses.



## Cata

**Color:** rojo cereza intenso, con un ribete cobrizo.

**Nariz:** muy compleja, con expresivas notas de frutas maduras, especias, tabaco y cuero noble. Son aromas propios de una maduración fina en roble de calidad.

**Boca:** suave, profunda y delicada, con una personalidad característica.

**Postgusto:** persistente, sedoso, aterciopelado, puro placer.

## Maridaje

Es perfecto con todo tipo de carnes, especialmente asados de lechazo, cochinillo y piezas de vacuno a la parrilla.

Estofados de cordero y carne de ternera.

Ideal con la gran especialidad riojana: chuletillas de cordero lechal al sarmiento.

Quesos curados.

**SERVIR A 16-18 °C**

