

VIÑA EGUIA

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.



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

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 rojas 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

