

VIÑA EGUIA

D.O.	D.O.Ca. Rioja
Zona	Finca Montalvillo (Rioja Oriental)
Variedad	Maturana Blanca
Añada	2024
Tipo	Blanco
Especial	Viñedos propios en altura

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: 569 m.

Orientación: noroeste - sureste

Morfología: Viñedos plantados en ladera. Cepas en cascajo.

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.

Añada 2024: Calificada como BUENA por el Consejo Regulador. En Rioja Oriental, se caracterizó por una maduración homogénea favorecida por condiciones climáticas cálidas y bien gestionadas, dando lugar a vinos de perfil expresivo, con buena intensidad aromática, fruta madura, equilibrio y una estructura amable.

Vinificación y Crianza

Vendimia: Nocturna en el mes de septiembre. En su momento óptimo de madurez.

Rutinas: prensado suave en prensa neumática horizontal. Desfangado del mosto y fermentación a baja temperatura (15 grados) durante 15 días.

Cata

Vista: Amarillo con reflejos verdosos, brillante y limpio, reflejo de su juventud y acidez natural.

Nariz: Fresca e intensa, con notas cítricas, fruta blanca y matices herbales y florales, característicos de la Maturana Blanca por su perfil aromático delicado y mineral.

Boca: Entrada viva y equilibrada, con acidez marcada y cuerpo ligero, gracias a su estructura natural y bajo grado alcohólico.

Postgusto: Final limpio y persistente, con recuerdos cítricos y herbales que prolongan la frescura típica de esta variedad ancestral de Rioja.

Maridaje

Ideal con pescados blancos, mariscos y arroces ligeros. Acompaña bien verduras a la plancha y elaboraciones vegetales. Interesante con quesos frescos y de cabra jóvenes, donde su acidez y frescura se expresan con equilibrio.

SERVIR A 8-10 °C

