

VIÑA EGUIA



D.O.	D.O.Ca. Rioja
Zona	Finca Montalvillo (Rioja Oriental)
Variedad	Mazuelo
Añada	2024
Tipo	Tinto
Especial	Viñas Viejas 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 DOCa. Rioja.

Altitud: entre 525 – 585 m

Orientación: noroeste - sureste

Morfología: Viñedos plantados en ladera. Cepas en cascojo.

Suelo: franco de profundidad media, alta presencia de cascojo, 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: Manual durante el mes de octubre en su momento óptimo de madurez. El Mazuelo es una variedad de ciclo largo de ahí que sea una de las últimas variedades en vendimiar.

Rutinas: Despalillado de la uva y fermentación durante 10 días en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (24 grados) con remontados periódicos no muy intensos.

Cata

Vista: Rojo rubí intenso con reflejos violáceos, limpio y brillante, mostrando juventud y concentración.

Nariz: Aromas de fruta roja madura (cereza, frambuesa) combinados con toques especiados y herbales; el Mazuelo aporta esta frescura aromática y un carácter ligeramente terroso.

Boca: Entrada firme y viva, con taninos presentes pero maduros, buena acidez y cuerpo medio; la Mazuelo aporta estructura, longevidad y equilibrio al conjunto.

Postgusto: Persistente y elegante, con recuerdos de fruta roja y especias.

Maridaje

Carnes rojas a la parrilla, guisos de cordero o ternera, embutidos ibéricos y quesos curados. También va bien con setas y pimientos asados.

SERVIR A 15-17 °C

