

VIÑA EGUIA

Un vino con cuerpo y estructura que expresa la selección de los distintos viñedos de Rioja y la complejidad de su envejecimiento.

D.O.	D.O.Ca. Rioja
Zona	Selección Viñedos en la Denominación
Variedad	Tempranillo
Añada	2020
Tipo	RESERVA

Información VIÑEDO

Situación: Selección de parcelas en viñedos de varias ubicaciones de la D.O.Ca. Rioja.

Altitud: Entre 350 y 550 metros.

Orientación: Variable.

Morfología: Viñedos en laderas, mesetas y pequeñas terrazas.

Edad del Viñedo: Media de entre 40 años.

Suelo: Tipo arcillo calcáreo, arcillo ferrosos y aluviales.

Clima: Mediterráneo de marcada influencia atlántica y continental.

Añada 2020: Calificación "MUY BUENA"

2020 fue un año muy lluvioso y complejo, pero ofreció una cosecha muy buena en términos de salud y maduración. La vendimia, definida por algunos ajustes organizativos causados por la pandemia de covid-19, se saldó con una calidad extraordinaria.

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 12 meses.

Cata

Color: rojo rubí brillante, con un ribete que apunta a tonos teja.

Nariz: intensa y compleja, con aromas muy expresivos en los que se percibe una maduración bien integrada. Notas de especias, vainilla, hierbas aromáticas y frutas maduras.

Boca: equilibrada y completa, con un sabor largo y de elegante redondez.

El **postgusto** es muy agradable y profundo.

Maridaje

Es perfecto con todo tipo de carnes, especialmente cordero asado y piezas de vacuno a la parrilla. Ideal con estofados de carne. Indicado con algunas preparaciones potentes de pescado azul, como el bacalao a la riojana. Quesos curados y embutidos de calidad.

SERVIR A 16-18 °C

