

VIÑA EGUÍA

*Tinta Fina muy marcada por la influencia continental.
El suelo calcáreo le aporta estructura y expresión frutal.
Su crianza en barrica le confiere complejidad.*

D.O.	D.O. Ribera del Duero
Zona	Pesquero, Valladolid
Variedad	Tinta Fina - Tempranillo
Añada	2023
Tipo	Roble

Información VIÑEDO

Situación: La finca ocupa un valle de pendiente marcada, flanqueado por dos impresionantes riscos calizos típicos del páramo castellano. Pesquera / Curiel de Duero (Valladolid).

Altitud: 800 metros.

Orientación: Sur.

Morfología: laderas agrestes, desde donde se divisan las riberas del Duero.

Edad del Viñedo: Años 90.

Suelo: Blancos calizos de textura franco arcillosa muy pobres.

Clima: Mediterráneo continentalizado

Vinificación y Crianza

Vendimia: Manual

Fermentación: Tras una maceración prefermentativa de 48 horas mínimo, fermentó a una temperatura controlada de 25 grados.

Rutinas: Remontado diario.

Crianza: 8 meses en barricas de roble francés y americano. Reposó en botella tres meses antes de su comercialización.

Cata

Visual: color cereza muy vivo, con un fondo violáceo propio de su juventud.

Nariz: intensa y limpia, con predominio de aromas de frutos negros, flores silvestres y agradables notas de crianza en madera.

Boca: notas frutales y presencia de taninos maduros, envueltos en un tono sedoso. Estructurado, especiado, con notas de regaliz, cacao y especies exóticas.

Postgusto: sedoso, envolvente y persistente. Jugoso y con ligera acidez fresca.

Maridaje

Tapas a base de embutidos y curados ibéricos.

Carnes a la brasa.

Pastas y arroces de monte.

Carnes de ave: pollo al horno, rotie asado, pavo estofado, etc.

SERVIR A 14-16 °C

