

VIÑA EGUÍA

*Fresco, aromático, jovial.
Destaca un pálido color rosado muy sutil.*

D.O.	D.O.Ca. Rioja
Zona	Varias ubicaciones de la Denominación
Variedad	Tempranillo, Garnacha & Viura
Añada	2025
Tipo	Rosado

Información VIÑEDO

Situación: Selección de viñedos en varias ubicaciones de la DOCa Rioja.

Altitud: Entre 350-550 metros.

Orientación: Variable.

Morfología: Viñedo en meseta, ladera suave y terrazas.

Edad del Viñedo: De 10 a 40 años.

Suelo: Arcillo-ferrosos, arcillo-calcáreos y suelos aluviales.

Clima: Mediterráneo de interior, con el matiz propio que ofrece la altitud.

Vinificación y Crianza

Vendimia: Mecánica nocturna de cara a evitar altas temperaturas.

Fermentación: Elaboración del Rosado por sangrado de la uva tinta. 20 días en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura (14 grados) para mantener los aromas.

Cata

Un vino expresivo, auténtico, que recoge lo mejor de cada variedad.

Color: Rosa frambuesa, con reflejos violáceos.

Nariz: Aromas intensos de fresa fresca y cereza, con un toque de regaliz rojo.

En Boca: Fresco y equilibrado, muy sabroso.

Postgusto: Persistente y muy floral.

Maridaje

Perfecto como aperitivo refrescante.

Tapas.

Ensaladas en vinagretas.

Pastas y arroces.

Aves y carnes blancas.

Pizzas.

SERVIR A 7-9 °C

