

# VIÑA EGUÍA

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

<b>D.O.</b>	<b>D.O.Ca. Rioja</b>
<b>Zona</b>	<b>Varias ubicaciones de la Denominación</b>
<b>Variedad</b>	<b>Garnacha, Viura &amp; Mazuelo</b>
<b>Añada</b>	<b>2025</b>
<b>Tipo</b>	<b>Rosado</b>

## 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**

