



VIÑA EGUÍA

Destacan recuerdos herbáceos propios de la variedad, afinados por el trabajo con lías en depósito.

D.O.	D.O. Rueda
Zona	Varias ubicaciones de la Denominación
Variedad	Verdejo
Añada	2025
Tipo	Blanco

Información VIÑEDO

Situación: Viñedos seleccionados en varias localidades de la denominación de Origen Rueda, en el centro-norte de España (Valladolid).

Altitud: De 700 a 850 metros.

Orientación: Variable.

Morfología: Laderas suaves y mesetas amplias.

Edad del Viñedo: Media de 25 años.

Suelo: Suelos pardos calcáreos con cascajo.

Clima: Continental con inviernos fríos y veranos cálidos y secos. Fuerte contraste entre las temperaturas nocturnas y diurnas.

Vinificación y Crianza

Vendimia: Mecánica nocturna de cara a evitar altas temperaturas.

Fermentación: Criomaceración de la uva y fermentación a temperatura controlada, con una posterior crianza sobre sus lías finas en depósito.



Cata

A la **vista** presenta un color amarillo pajizo, con matices verdosos acerados, muy limpio y brillante.

En **nariz**, se aprecian aromas complejos e intensos de carácter florar y ligeros toques de fruta como la manzana verde y la pera, acompañados de nítidos recuerdos herbáceos propios de la variedad Verdejo.

En **boca** es fresco, amplio, con buena acidez y con un retrogusto amargo que caracteriza a la variedad autóctona de la zona.

Maridaje

Perfecto para acompañar en los aperitivos.

Sopas frías y verduras al vapor.

Todo tipo de ensaladas verdes y de frutas.

Paellas de marisco y recetas de pasta.

Quesos cremosos

Carnes blancas

SERVIR A 9-10 °C

