

VIÑA EGUIA

Expresivo y auténtico, recoge lo mejor de cada variedad. El resurgir de la Garnacha con su frescura y toques golosos, unidos a un clásico de Rioja; el Tempranillo, con su estructura y color.

D.O.	D.O.Ca. Rioja
Zona y variedad	Garnacha, Finca Montalvillo, en Rioja Oriental. Tempranillo, Rioja Alavesa.
Añada	2024
Tipo	Tinto

Información VIÑEDO

Situación: Tempranillo, Rioja Alavesa. Garnacha, Finca Montalvillo (Rioja Oriental)

Altitud: 450 m. Tempranillo y 500 m. Garnacha.

Orientación: Este-Oeste (Garnacha) - Variable (Tempranillo).

Morfología: Ladera en ligera pendiente (Garnacha) y llanura aluvial (Tempranillo).

Suelo: La Garnacha se cultiva en suelos arcillo-calcáreos en donde predomina el canto rodado. El Tempranillo se cultiva en suelos arcillo-calcáreos blancos.

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

Vinificación y Crianza

Vendimia: Mecanizada.

Fermentación: 8-10 días en depósitos de acero inox. a temperatura controlada.

Rutinas: Premaceración en frío para favorecer la extracción de precursores aromáticos. Remontados diarios para obtener una buena extracción de color y aromas.



Cata

Un vino expresivo, auténtico, que recoge lo mejor de cada variedad. El resurgir de la Garnacha con su frescura, toques golosos, frutales y florales, unidos a un clásico de Rioja; el Tempranillo, con su estructura y color.

Color: rojo cereza brillante.

Nariz: muy aromático con notas de fruta madura, notas florales y sensación especiada.

Boca: goloso y fresco en boca con cuerpo equilibrado

Postgusto: Muyfrutal

Maridaje

Embutidos y carnes asadas. Verduras a la parrilla. Por supuesto, es un vino ideal a copas, durante el aperitivo y en el tapeo.

SERVIR A 14-16 °C

