



VIÑA EGUIA

El Mazuelo es el complemento perfecto para el Tempranillo aportando un punto de acidez y frescor, y haciéndonos descubrir cosas diferentes de Rioja.

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

Información VIÑEDO

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

Altitud: Mazuelo, 550 m. Tempranillo, 450 m.

Orientación: Este-Oeste (Mazuelo) y varias orientaciones Tempranillo.

Morfología: Ladera en ligera pendiente (Mazuelo) y llanura aluvial en el caso del Tempranillo.

Edad del Viñedo: 35 años Mazuelo, 20 años Tempranillo.

Suelo: El Mazuelo se cultiva en suelos arcillo-calcáreos 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

Elegante, fresco, equilibrado

Color: rojo cereza, brillante y de alta intensidad.

Nariz: notas de fruta roja y fruta negra con una notable frescura. Junto con toques especiados y de regaliz.

Boca: jugoso y agradable, con intensa presencia de frutas rojas. Presenta cuerpo equilibrado, al igual que ocurre con la acidez.

Postgusto: muy sabroso y amable.

Maridaje

Embutidos: jamón curado, chancinas ibéricas, etc.

Verduras a la parrilla.

Recetas de **pasta y de arroz** a base de salsas de carne.

Carnes asadas: chuletas de cordero, solomillo de cerdo, pollo a la barbacoa.

Es un vino ideal a copas, durante el aperitivo y en el tapeo.

SERVIR A 14-16 °C

