

# VIÑA EGUIA

*Perfecto equilibrio entre el aroma de la Viura y la estructura y persistencia del Tempranillo Blanco. Sensación muy frutal en boca y frescor abundante. Bien redondeado.*

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

## 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 5 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. La vendimia de la Viura se realiza de manera manual.

**Fermentación:** 20 días en depósitos de acero inox. a baja temperatura para mantener los aromas.

**Rutinas:** Prensado muy suave en prensa neumática horizontal y selección de los mejores mostos flor.



## Cata

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

**Color:** amarillo claro, con destellos verdosos.

**Nariz:** aromas a frutas cítricas, con notas de flor blanca y recuerdos tropicales (mango, piña).

**Boca:** fresca y estructurada. Sensación de agradable acidez.

**Postgusto:** sabroso y amplio, con buena frescura.

## Maridaje

Aperitivo y copeo. Ideal con tapas de encurtidos.

Arroces marineros y fideuás

Pescado a la parrilla, pescadito frito.

Todo tipo de marisco.

Ensaladas.

Carnes blancas: pollo, pavo.

**SERVIR A 7-9 °C**

