

VIÑA EGUÍA

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-calcareos 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 coqueo. 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

