



## CRIANZA

DOCa Rioja

**VARIEDADES:** 100% Tempranillo.

**VIÑEDOS:** Vendimia manual de nuestros mejores viñedos situados en Ábalos.

**ELABORACIÓN:** Elaboración artesanal con uva entera en lagos de hormigón descubiertos, realizando el tradicional pisado de la uva y utilizando para este vino la mejor parte del lago, el vino de "repiso" o "corazón". Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.

**CRIANZA:** 12 meses en barricas de roble americano y francés.

### ASPECTO

Rojo cereza intenso, limpio brillante bien cubierto

### NARIZ

Especiado, con buena expresión frutal, notas frescas de frutas rojas silvestres.

### BOCA

En boca es amplio y equilibrado, taninos redondos, frutal y sabroso con un final persistente.



### BODEGAS Y VIÑEDOS EGUILUZ

C/ SAN BARTOLOMÉ, 10 - 26339 ÁBALOS - LA RIOJA - ESPAÑA

(+34) 941 33 40 64 · [info@bodegaseguiluz.es](mailto:info@bodegaseguiluz.es)

[www.bodegaseguiluz.es](http://www.bodegaseguiluz.es)