



RESERVA

DOCa Rioja

VARIEDADES: 100% Tempranillo.

VIÑEDOS: Vendimia manual de nuestros viñedos más viejos 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: 18 meses en barricas de roble americano y francés.

ASPECTO

Rojo Rubí de capa alta.

NARIZ

Intensa y compleja. El vino despliega un amplio abanico de aromas. Elegante con notas balsámicas, notas frutales rojas/negras y ligera madera que envuelve al conjunto.

BOCA

Amplio sedoso y equilibrado. Final persistente.



BODEGAS Y VIÑEDOS EGUILUZ

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

(+34) 941 33 40 64 · info@bodegaseguiluz.es

www.bodegaseguiluz.es