

LAS PREFERIDAS

DOCa Rioja

VARIEDADES: 90% Tempranillo, 10% Viura, Garnacha y Calagraño.

VIÑEDOS: Ensamblaje de nuestros mejores viñedos en Ábalos y Labastida. Viñedos próximos a la Sierra a una altitud entre 550-650m. clima de influencia atlántica que aporta frescura. Suelos en su mayoría arcillosos, calizos y pobres. Viticultura convencional respetuosa con el entorno.

ELABORACIÓN: Intentamos respetar al máximo la tipicidad y el origen, por eso nuestra intervención es mínima. Elaboramos en lagos de hormigón descubiertos, encubamos por gravedad y utilizamos uva entera, realizamos el tradicional pisado de la uva para una extracción más suave y amable.

CRIANZA: 9 meses en barricas de roble francés.

ASPECTO
Rojo picota, limpio
brillante bien cubierto

NARIZ
Nariz muy limpia,
mucha expresividad
frutal, notas frescas
de frutas rojas
silvestres.

BOCA
En boca es fino y
equilibrado, taninos
redondos, fresco y
frutal, sabroso invita a
seguir bebiendo..

BODEGAS Y VIÑEDOS EGUILUZ

C/ SAN BARTOLOMÉ, 10 - 26339 ÁBALOS - LA RIOJA - ESPAÑA
(+34) 941 33 40 64 · info@bodegaseguiluz.es

www.bodegaseguiluz.es

