



BODEGAS

FERNÁNDEZ EGUÍLUZ

Cantarada de las Mozas 2023

Serenamente Joven

PRIMER AÑO DE ELABORACIÓN DE ESTE VINO 2015

DETALLES DE LA COSECHA: 2023

Año marcado por la sequia, con un otoño y un invierno extremadamente secos, si bien Mayo alegre el panorama con lluvias y tormentas, refrescando la cepa. Junio con una climatología favorable, noches mas frescas favorecieron un buen cuajado. El verano siguió cálido, aunque no tanto como el 2022. El estrés hídrico es la característica de este año, que se recuperó con las lluvias tardías de Septiembre, lluvias que, afortunadamente, en esta zona de Rioja Alta, llegaron a tiempo. Esa falta de agua y las temperaturas mas altas nos están proporcionando vinos con graduaciones mas altas y acidez mas baja en general.

ALCOHOL: 13 % vol

VARIEDADES UTILIZADAS: Viura 92% y Malvasia 8%

DATOS DEL VIÑEDO: Viñas de entre 50 y 120 años.

Suelos muy pobres, arcillo calcareo.

DATOS DE ELABORACIÓN: Vendimia manual en 2 mañanas. con selección en el propio viñedo. Remolques de 3500 Kilos Prensado inmediato, desfogado a las 48 horas para posterior fermentación alcohólica en inox. Paso a barrica, 50% nueva, 50%segundo vino. 1 año de maduración hasta embotellado.

542 botellas

Embotellado en Abril de 2025

Bodegas Fernandez Eguiluz
Los Morales 7 bajo, 26339 Abalos, La Rioja
Info@fernandezeguiluz.com
941308055/659146888

