

BODEGAS



FERNÁNDEZ EGUILUZ

La Cantarada de los Mozos 2019

Elegante fresca en tu copa

PRIMER AÑO DE ELABORACIÓN DE ESTE VINO 2014

DETALLES DE LA COSECHA: 2019

Año marcado por temperaturas mas altas,
Falta de lluvia en Primavera pero un buen Verano.
Septiembre con noches frescas y días, amablemente cálidos,
con alguna lluvia fuerte, tardía, que hizo peligrar la calidad de la uva.
Vendimia manual desde el 9 de Octubre hasta el 15.

ALCOHOL:14.% vol

VARIEDADES UTILIZADAS: tempranillo

ENVEJECIMIENTO Y TIPO DE BARRICA: envejecimiento en barrica
de Segundo uso de roble francés. Barrica de 225 litros, 48 meses

DATOS DEL VIÑEDO: Viñas de entre 40 y 100 años.

Suelos muy pobres, arcillo calcareo.

DATOS DE ELABORACIÓN: Vendimia manual
con selección en el propio viñedo.

Elaboración con uva entera, maceración carbónica,
fermentación alcohólica en inox.

crianza durante 48 meses y filtrado suave
para posterior embotellado.

Embotellado en Septiembre de 2025

1241 botellas

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

