



BODEGAS

FERNÁNDEZ EGUÍLUZ

Peña la Rosa Blanco de viñas viejas 2025

Tu compañero de cada día

PRIMER AÑO DE ELABORACIÓN DE ESTE VINO 2001

DETALLES DE LA COSECHA: 2025:

Año marcado por la Fuerte presión de alteraciones por oídio y mildiu. Tanto la fertilidad como el cuajado fueron significativamente bajos, si bien el Verano transcurrió en condiciones ideales, seco y caluroso, sin sufrir temperaturas extremas en general, lo que permitió llegar a vendimia en buenas condiciones. Vinos redondos con muy Buena aromática. Condiciones especialmente buenas para los vinos blancos.

ALCOHOL: 13.% vol

VARIEDADES UTILIZADAS: Viura 90% y Malvasia 10%

DATOS DEL VIÑEDO: Laderas de viñas de entre 60 y 100 años. Suelos muy pobres, arcillo calcareo.

DATOS DE ELABORACIÓN: Vendimia manual en una mañana con selección en el propio viñedo. Traslado a Bodega en remolques de 3000 Kilos, para evitar que la uva se dañe. Prensado, encubado, desfangado a las 48 horas para pasar a la fermentación alcohólica en inox.

4500 botellas

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

