



BODEGAS

FERNÁNDEZ EGUÍLIZ

Peña la Rosa Maceración Carbónica 2025

Tu compañero de cada día

PRIMER AÑO DE ELABORACIÓN DE ESTE VINO 1999

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: 14.% vol

VARIEDADES UTILIZADAS: Tempranillo

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.

35000 botellas

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

