

BODEGAS



FERNÁNDEZ EGUÍLUZ

Peña la Rosa Vendimia seleccionada 2022

El vino “hablao”

PRIMER AÑO DE ELABORACIÓN DE ESTE VINO 1995

DATOS DEL AÑO 2022: Posiblemente uno de los años mas heterogeneos.

Tras un mes de Noviembre muy húmedo, que proporcionó buena humedad en los suelos, meses de sequia posteriores y un inicio de Primavera húmedo, propiciaron una buena brotación. Pero la sequía volvió entrado Mayo y se alargó durante todo el verano, con temperaturas muy altas. Este ciclo de calor y escasez de agua, condicionaron la maduración y el desarrollo del viñedo, haciendo creer en un adelanto importante de la vendimia, pero, las buenas temperaturas de las noches de Septiembre y el buen estado sanitaria de la uva, fueron claves para mantener las fechas y conseguir vinificaciones de vinos de calidad.

ALCOHOL: 14.5% vol

VARIEDADES UTILIZADAS: Tempranillo

ENVEJECIMIENTO Y TIPO DE BARRICA: envejecimiento en barrica de segundo uso de roble americano. Barrica de 225 litros, 12 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 12 meses en barrica de roble americano de hasta 6 años de vida. Filtrado suave, para posterior embotellado.

2400 botellas

Embotellado 10/11/2025

**Bodegas Fernandez Eguiluz
Los Morales 7 bajo, 26339 Abalos, La Rioja**

**Info@fernandezeguiluz.com
941308055/659146888**

