

LAS PREFERIDAS

DOCa Rioja

VARIEDADES: 85% Viura 15% Garnacha Blanca

VIÑEDOS: Es el resultado de un recorrido por nuestros viñedos mas emblemáticos, en los que encontramos cepas viejas de viura en las cabezadas de las viñas, donde los suelos son más pobres. Los viñedos son de una edad comprendida entre 40-50 años. La mayoría de los viñedos se encuentran en Ábalos, salvo la Garnacha Blanca que proviene de una pequeña finca en Labastida.

ELABORACIÓN: Inicio de la fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de 15°C. Final de fermentación en barricas nuevas de roble Francés de 225 litros

CRIANZA: 8 meses en barricas nuevas de roble Francés en las que se trabajan las lías 2 veces por semana mediante durmientes rotativos para conseguir mayor volumen y más complejidad

ASPECTO

Color amarillo con toques verde alimonado. Limpio y brillante.

NARIZ

Nariz muy limpia y fina, intensa con aromas muy frescos a frutas de hueso y cítricos, notas más débiles que nos recuerdan a madera.

BOCA

En boca tiene paso sedoso lleno de matices y volumen. Final largo y fresco con notas minerales y alguna pincelada de roble.

BODEGAS Y VIÑEDOS EGUILUZ

C/ SAN BARTOLOMÉ, 10 - 26339 ÁBALOS - LA RIOJA - ESPAÑA

(+34) 941 33 40 64 · info@bodegaseguiluz.es

www.bodegaseguiluz.es

