



VIÑA  
EGUÍA

**Viña Eguía**

**BLANCO  
2016**

DOCa RIOJA

## VIÑEDO

**Situación:** viñedos seleccionados en varias ubicaciones de la DOCa Rioja.

**Clima:** mediterráneo de influencia continental y atlántica (en el extremo occidental de la región). El final de la añada 2016 se definió por un tiempo cálido, seco y muy propicio para obtener una cosecha de alta calidad.

**Suelos:** arcillo-ferrosos y arcillo-calcáreos.

**Variedad:** 100% viura, de una edad media de 20 años, plantada mayoritariamente en espaldera.

## ELABORACIÓN

**Vendimia:** cosecha mayoritariamente mecanizada, durante la segunda quincena de septiembre.

**Fermentación:** 12 días en depósitos de acero inoxidable.

**Crianza:** vino joven, sin envejecimiento en barrica. Permanece dos meses en botella antes de su lanzamiento al mercado.

## NOTA DE CATA

**Color:** amarillo claro, con destellos verdosos.

**Nariz:** aromas a frutas cítricas, con notas de flor blanca y recuerdos tropicales (mango, piña).

**Boca:** muy fresca, de buena densidad y con una agradable acidez.

**Postgusto:** sabroso, amplio, de gran frescura.

**Alcohol:** 12,5% Vol.

## GASTRONOMÍA

Aperitivo y copeo. Ideal con tapas de encurtidos y vinagreta.

Arroces marineros y fideuàs.

Pescado a la parrilla y frito, así como todo tipo de marisco.

Ensaladas.

Carnes blancas: pollo, pavo.

**SERVIR A 7-9 °C**