



CRIANZA

DOCa Rioja

VARIEDADES: 100% Tempranillo.

VIÑEDOS: Vendimia manual de nuestros mejores viñedos situados en Ábalos.

ELABORACIÓN: Elaboración artesanal con uva entera en lagos de hormigón descubiertos, realizando el tradicional pisado de la uva y utilizando para este vino la mejor parte del lago, el vino de "repiso" o "corazón". Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.

CRIANZA: 12 meses en barricas de roble americano y francés.

ASPECTO

Rojo cereza intenso, limpio brillante bien cubierto

NARIZ

Especiado, con buena expresión frutal, notas frescas de frutas rojas silvestres.

BOCA

En boca es amplio y equilibrado, taninos redondos, frutal y sabroso con un final persistente.



BODEGAS Y VIÑEDOS EGUILUZ

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

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

www.bodegaseguiluz.es