

## Viña eguia - Tempranillo

### Espagne- DO Rioja

Fière de sa tradition viticole, la ville d'Elciego où est située la Bodega est l'un des noyaux les plus connus et appréciés de la Rioja Alavesa. Les pentes douces, faites de mille terrasses et de petits ravins, accueillent un terroir parfaitement dédié à la vigne.



MURIEL



Sols argilo-calcaires situés entre 400 et 750 mètres d'altitudes. Vendanges manuelles. Age moyen des vignes de 20 ans



La fermentation et la macération s'effectuent en cuves inox pendant 15 jours avec remontages quotidiens pour l'optimisation de l'extraction des tanins et de la couleur. Deux soutirages sont effectués avant la mise en barrique



5 mois en barriques de chêne américain



Tous types de viandes. Fromages. Idéal en apéritif et en accompagnement de tapas



14 - 16 °C



3 ans maximum



Une intense robe rouge aux reflets violets. Des arômes de fruits rouges (mûres, prunes ...) accompagnés d'un subtil parfum de réglisse. La délicate présence du bois donne une sensation de complexité au vin. Une bouche suave et équilibrée dominée par le fruit

*Le vignoble espagnol est extrêmement vaste mais son rendement est plus faible que celui de l'Italie et de la France par exemple. L'explication se trouve dans des plantations moins serrées et un rendement plus faible par souche. Depuis son entrée dans l'Europe, l'Espagne viticole s'est dynamisée tout en évitant de céder à la mode des cépages internationaux. Le dynamisme et le modernisme à travers la tradition... La grande majorité du vignoble est sec et très chaud avec une petite partie sous influence océanique. Ces conditions climatiques parfois extrêmes peuvent conduire le raisin à des niveaux de maturation importants, d'où une importante concentration de matière et d'arômes de fruits murs.*

Ce cépage s'est probablement répandu par le biais des moines de Cluny sur le chemin de Saint Jacques de Compostelle. Il est surtout connu comme partenaire d'assemblage dans les Rioja. En raison de sa faible teneur en sucre et en acidité, le tempranillo est rarement utilisé en monocépage.

