



Gómez de Segura

CRIANZA



TRADICION FAMILIAR

ENOLOGÍA: Ana Gómez de Segura

VITICULTURA: José Antonio Gómez de Segura

VIÑEDO

REGIÓN: D.O.Ca. Rioja , subzona: Rioja Alavesa

VIÑEDOS: Viñedos propios, viejos y en vaso de 38 años en el término municipal de Laguardia. La altitud es de 400-600m El tipo de suelo es arcillo – calcáreo, muy pobre algo pedregoso y en pendientes orientadas al sur.

CLIMATOLOGÍA: Clima mediterráneo con influencia atlántica, diferencia extrema entre el verano y el invierno. Precipitación anual: 400 litros

VITICULTURA: La vendimia es manual, variedad 100 % Tempranillo.

ELABORACIÓN: Tras la fermentación durante 10 días, se continúa con los remontados diarios. Después de la fermentación Maloláctica pasa a barrica de roble americano y francés durante 12 meses.

VINO

NOTAS DE CATA: Profundo vestido rojo cereza oscuro, con buena capa limpio y brillante. Aromas de crianza con predominio de madera nueva sobre un elegante fondo a frutas negras bien maduras. En boca acidez bien integrada y paso lleno, sedoso y con un final amplio intenso en sabores y bien estructurado.

MARIDAJE: Perfecto para acompañar la cocina mediterránea, frituras, verduras a la parrilla,, legumbres, arroces, pastas, pescados ,jamón, chorizo, patés, carnes asadas, estofadas o a la parrilla, quesos suaves o semi – curados

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 - 18 °C

POTENCIAL DE GUARDA: 6-8 años

BODEGAS GOMEZ DE SEGURA

B° El Campillar, N°7, 01300, Laguardia, Álava

Tel.:945.60.02.27 - Móvil: 615.92.98.28 info@gomezdesegura.com www.gomezdesegura.com