

Gómez de Segura



En septiembre de 2009 caminaba con mi hermano José Antonio por nuestros viñedos de Laguardia, mientras contemplábamos cómo la puesta de sol lanzaba sus últimos rayos sobre las uvas ya maduras de Finca Ratón. José Antonio cogió un racimo y comimos unos granos. El delicioso sabor de la uva nos trajo a los dos la misma idea a la cabeza: “¿Por qué no hacemos un vino de esta finca?”

La uva estaba en óptimas condiciones, con los granos sanos y pequeños, así que decidimos vendimiarlo aparte. La elaboración se realizó en depósito de acero inoxidable y la fermentación maloláctica, en bodega nueva de Roble Francés Allier de tostado medio intenso, 12 meses de crianza y 24 en botella para redondearse y así nació el vino de Finca Ratón.

El vino

VIÑEDO: 1,20 ha, viñedo Finca Ratón, en vaso, orientado al sur, de secano, suelo arcillo-calcáreo y algo pedregoso.



En nuestro trabajo en el campo se respeta por completo el medio ambiente. El abonado con estiércol de oveja mantiene las características físico-químicas del suelo.



VENDIMIA Y ELABORACIÓN: Ana y José Antonio Gómez de Segura

La etiqueta

DISEÑO DE ETIQUETA: María Gómez de Segura



LETRAS “FINCA RATÓN”: Andrea Hilera Lomba, estudiante de caligrafía artística en San Sebastián



DIBUJO DE LA VIÑA EN LA CONTRAETIQUETA: Shahin Ghafouri, pintor iraní



Finca Ratón

Finca Ratón transmite el arraigo de la vid que nos dejó el abuelo Baldomero. Nuestro padre Antonio supervisa la bodega a diario con nosotros y da nombre a nuestro Club de Barricas “Don Antonio”.

Ana Gómez de Segura

BODEGAS GOMEZ DE SEGURA

Bº El Campillar, Nº7, 01300, Laguardia, Álava

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



Finca Ratón, vendimia 1956