



Gómez de Segura

RESERVA



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 en vaso de 38 años en el término municipal de Laguardia. El tipo de suelo es arcillo – calcáreo, muy pobre, pedregoso y en pendientes orientadas al sur.

CLIMATOLOGÍA: Clima mediterráneo con influencia atlántica, diferencia extrema entre el verano y el invierno. Altitud entre 400 – 600 metros y Precipitación anual: 400litros

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

ELABORACIÓN: Tras la fermentación alcohólica pasa a barricas bordelesas de madera nueva de roble francés donde realiza la fermentación Maloláctica permaneciendo en barricas 18 meses.

VINO

NOTAS DE CATA: Intenso color rojo cereza cubierto con ligeros matices teja, brillante y muy luminoso. Aroma de gran intensidad y complejidad que proviene de una excelente crianza. Aparecen recuerdos torrefactos y frutos negros de bosque de excelente intensidad. En boca es equilibrado con un paso carnoso, maduro y amplio en matices aromáticos con un final poderoso con la finura y elegancia de un gran vino.

MARIDAJE: Vino con una gran personalidad para acompañar solomillos con foie, carnes de caza, cordero a la parrilla o guisado con especias, quesos muy curados fermentados o azules.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 – 18 °C

POTENCIAL DE GUARDA: 8-10 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



Gómez de Segura

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