



# Gómez de Segura

## ROSADO



### 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 33 años todos ellos en el término municipal de Laguardia. El tipo de suelo es arcillo – calcáreo, muy pobre y en pendientes orientadas al sur. Altitud entre 400-600 metros

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

**VITICULTURA:** La vendimia es manual, variedad Tempranillo

### VINO

**ELABORACIÓN:** Maceración con los hollejos durante 2 días para extraer color deseado. El mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable durante 28 días a 16°C

**NOTAS DE CATA:** Limpio y brillante de color rosa fresa. Aroma potente, complejo y afrutado con recuerdos de frambuesa. Paladar fresco afrutado y sabroso. Destaca su acidez en perfecto equilibrio con el resto de los sabores, muy expresivo que se acentúa por vía retronasal.

**MARIDAJE:** Este vino acompaña muy bien a arroces elaborados de diversas maneras pero no muy potentes de sabor o aroma. Un excelente acompañamiento para verduras salteadas en aceite de oliva, pastas, sopas, cremas, ahumados, carnes blancas, tortillas, etc.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 8 – 10 °C

**POTENCIAL DE GUARDA:** 2 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](mailto:info@gomezdesegura.com) [www.gomezdesegura.com](http://www.gomezdesegura.com)



*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](mailto:info@gomezdesegura.com) [www.gomezdesegura.com](http://www.gomezdesegura.com)