



Gómez de Segura

TINTO MACERACIÓN



TRADICION FAMILIAR

ENOLOGIA: Ana Gómez de Segura

VITICULTURA: José Antonio Gómez de Segura

VIÑEDO

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

VIÑEDOS: Viñedos viejos en vaso de 38 años 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: 400 litros

VITICULTURA: La vendimia es manual, variedad Tempranillo.

ELABORACIÓN: La fermentación se produce en lagares de hormigón durante una semana con remontados suaves, se descuba y se procede al pisado de las uvas manteniendo el proceso tradicional.

VINO

NOTAS DE CATA: Rojo frambuesa brillante con reflejos violáceos. En aroma es intenso y frutal a fruta roja madura. Con buena estructura, sabroso, largo y ligeramente carbónico.

MARIDAJE: Este vino acompaña a carnes asadas a la parrilla, solomillo de buey, caza, quesos curados,.....

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 – 16 °C

POTENCIAL DE GUARDA: 2 años

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