



Gómez de Segura

VENDIMIA SELECCIONADA



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 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 100 % Tempranillo.

ELABORACIÓN: Fermentación durante unos 10 días, más tarde se continúa 5 – 8 días con los remontados diarios. Pasa a barrica de roble americano nuevo durante 6 meses.

VINO

NOTAS DE CATA: Profundo vestido rojo cereza oscuro, con buena capa limpio y brillante. Ligeros aromas de crianza con predominio de fruta. En boca acidez bien integrada final amplio e intenso en sabores

MARIDAJE: Adecuado para acompañar pescados muy sabrosos, charcutería fina (ibéricos), todo tipo de carnes asadas, estofados a la parrilla, foie, solomillos, pato, perdiz, caza de pluma, platos fuertes y curados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 – 18 °C

POTENCIAL DE GUARDA: 3- 4 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



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