

GÓMEZ DE SEGURA



BLANCO

ENOLOGÍA: Ana Gómez de Segura

VITICULTURA: José Antonio Gómez de Segura

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

VIÑEDOS: Viñedos viejos 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. Viñedos propios vendimiados manualmente. Variedades Viura y Malvasía

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

ELABORACIÓN: Se despalilla y estruja de un manera mecánica, maceración durante 5 horas a baja temperatura.

El mosto junto a las lías fermentan en depósitos de acero inoxidable durante 20 días a 16°C.

La estabilización se realiza por frío.

NOTAS DE CATA: Pálido y brillante color con reflejos verdosos. Aromas de frutas frescas y hierba recién cortada, con una expresión fina y elegante de la variedad. Muy fresco y equilibrado en boca. Equilibrio de sabores, frutal y cálido.

MARIDAJE: Este vino se presenta muy apetecible con ensaladas, marisco, sopas y cremas variadas, pescados al vapor o frito, verduras cocidas y gratinadas. Aves de corral y ahumados varios. Aperitivos y postres no muy dulces

TEMPERATURA DE CONSUMO: 8 – 10 °c

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