

## FINCA RATÓN



**ENOLOGÍA:** Ana Gómez de Segura

**VITICULTURA:** José Antonio Gómez de Segura

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

**VIÑEDOS:** Viñedo Finca Ratón, en vaso, orientado al sur, de secano, suelo arcillo-calcáreo y algo pedregoso, edad de 65 años y recolectados manualmente, en el término municipal de Laguardia. Viñedos propios abonados con estiércol de oveja para mantener las características físico-químicas del suelo. Variedad Tempranillo.

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

**ELABORACIÓN:** Uvas en óptimas condiciones y seleccionadas, con granos sanos y pequeños vendimiados manualmente. Las bayas realizan la fermentación alcohólica en los depósitos de acero inoxidable y luego pasan a bodega nueva de roble francés Allier de tostado medio intenso para la realización de la fermentación maloláctica además de 12 meses de crianza. Finalmente se encuentra en botella 24 meses redondeándose.

**NOTAS DE CATA:** Vino limpio, de color rojo cereza intenso con ribete rubí. En nariz aroma complejo, con toques de fruta madura, con las notas de vainilla y regaliz. En boca es amplio, carnoso y estructurado, finalizando con un elegante y conjuntado bouquet.

**MARIDAJE:** Perfecto acompañante de chuletones, chuletillas, carnes de caza o de quesos muy curados.

**HISTORIA:** Durante la puesta de sol con sus últimos rayos de sol sobre las uvas maduras del viñedo en el 2009, los hermanos Gómez de Segura decidieron hacer este especial vino debido a la gran exclusividad que presentaban esas uvas respecto al resto.

**DISEÑO DE ETIQUETA:** María Gómez de Segura

**LETRAS “FINCA RATÓN”:** Andrea Hilera Lomba

**DIBUJO DE LA VIÑA EN LA CONTRAETIQUETA:** Shahin Ghafouri, pintor iraní

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 16 - 18 °C