



## RESERVA

**ENOLOGÍA:** Ana Gómez de Segura

**VITICULTURA:** José Antonio Gómez de Segura

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

**VIÑEDOS:** Viñedos viejos de 38 años en el término municipal de Laguardia. El tipo de suelo es arcillo – calcáreo, muy pobre y en pendientes orientadas al sur. Viñedos propios. Variedad Tempranillo recolectado manualmente.

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

**ELABORACIÓN:** Las uvas son despalilladas elaborándose en depósitos de acero inoxidable donde permanecen aproximadamente 10 días después de terminar la fermentación alcohólica, de esta manera se consigue mayor extracción de color y vinos más complejos y tánicos, óptimos para largas crianzas. Envejece en barricas bordelesas de madera nueva de roble francés de tostado medio donde realiza la fermentación Maloláctica permaneciendo durante 12 meses. Su crianza se completa en botella.

**NOTAS DE CATA:** Intenso color rojo cereza cubierto con ligeros matices teja, brillante y muy luminoso. Aroma de gran intensidad y complejidad que proviene de una excelente crianza. Aparecen recuerdos torrefactos y frutos negros de bosque de excelente intensidad. En boca es equilibrado con un paso carnoso, maduro y amplio en matices aromáticos con un final poderoso con la finura y elegancia de un gran vino.

**MARIDAJE:** Vino con una gran personalidad para acompañar solomillos con foie, carnes de caza, cordero a la parrilla o guisado con especias, quesos muy curados fermentados o azules.

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 16 – 18 °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](mailto:info@gomezdesegura.com) [www.gomezdesegura.com](http://www.gomezdesegura.com)