



VENDIMIA SELECCIONADA

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 recolectada manualmente.

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

ELABORACIÓN: Las uvas fermentan en depósitos de acero inoxidable durante unos 10 días, se continúa durante 5 – 8 días con los remontados diarios. Pasa a barrica de roble francés nuevo durante 6 meses y luego a botella donde se termina de redondear.

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 CONSUMO: 16 – 18 °C