

GÓMEZ DE SEGURA

MITXARRO – LA VIÑA NOCTURNA

Trabajando de noche en esta viña, mi **Padre** nos enseñó este oficio a mi hermano y a mí. Era y es el vino de la **Familia** desde 1958. En 2020 decidimos que lo podíamos dar a conocer. Este vino lleva el nombre de la viña más querida de nuestro padre.



ENOLOGÍA: Ana Gómez de Segura

VITICULTURA: José Antonio Gómez de Segura

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

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

ELABORACIÓN: Vendimia manual en cajas de 15 Kgs. Las uvas son despalladas 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. Realiza la fermentación maloláctica en barrica y envejece en barricas de madera nueva de roble francés de grano extrafino durante 14 meses. Su crianza se completa en botella.

NOTAS DE CATA: Característico color rojizo similar a la cereza y muy luminoso. Su aroma intenso y complejo proveniente de su excelente crianza recuerda a especias y frutos del bosque. En boca se aprecian matices frutales con un final elegante, sabroso y largo propio de un gran vino.

MARIDAJE: Vino con gran personalidad para acompañar carnes en salsa o guisadas, solomillo, chuletón, pescados como el bacalao, el salmón o el atún y quesos fuertes como el Idiazábal, Cabrales o manchego.

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 www.gomezdesegura.com