

# GÓMEZ DE SEGURA



## BLANCO SEMIDULCE

### LA RATITA PRESUMIDA

**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:** El mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperaturas bajas de 15°C para obtener los mejores aromas. La parada de la fermentación, antes de su finalización, nos da lugar a este vino semidulce.

**NOTAS DE CATA:** Pálido y brillante color amarillo. Aromas de frutas frescas con una expresión fina y elegante. Muy refrescante y agradable en boca debido a su buena acidez y a su toque dulce.

**MARIDAJE:** Este vino se presenta muy apetecible con pescados, marisco, arroces y pasta, con aperitivos y con postres.

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 6 - 8 °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)