



# Gómez de Segura

## **CRIANZA** **TRADICION FAMILIAR**

**ENOLOGÍA:** Ana Gómez de Segura

**VITICULTURA:** José Antonio Gómez de Segura

### **VIÑEDO**

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

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

**CLIMATOLOGÍA:** Clima mediterráneo con influencia atlántica, diferencia extrema entre el verano y el invierno. Altitud entre 400 – 600 metros y Precipitación anual: 400litros

**VITICULTURA:** La vendimia es manual, variedad 100 % Tempranillo.

**ELABORACIÓN:** Tras la fermentación durante 10 días, se continúa con los remontados diarios. Después de la fermentación Maloláctica pasa a barrica de roble americano y francés durante 12 meses.

### **VINO**

**NOTAS DE CATA:** Profundo vestido rojo cereza oscuro, con buena capa limpio y brillante. Aromas de crianza con predominio de madera nueva sobre un elegante fondo a frutas negras bien maduras. En boca acidez bien integrada y paso lleno, sedoso y con un final amplio intenso en sabores y bien estructurado.

**MARIDAJE:** Perfecto para acompañar la cocina mediterránea, frituras, verduras a la parrilla,, legumbres, arroces, pastas, pescados ,jamón, chorizo, patés, carnes asadas, estofadas o a la parrilla, quesos suaves o semi – curados

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16 – 18 °C

**POTENCIAL DE GUARDA:** 6-8 años



**CAJA 12 UNIDADES 5,25 €\* BOTELLA**

### **PRESENTACION ESTUCHES ESPECIAL REGALO**

**MADERA 6 UNIDADES 39,50 €\***

**MADERA 3 UNIDADES 23,25 €\***

**CARTÓN 3 UNIDADES 17,75 €\***



**\*A esta tarifa hay que aplicarle el 21% de IVA**

**Descuento miembros de la Federación 10%**

**Pedido mínimo 100 €**

**Entrega gratuita en empresa. Consultar tarifas de envío a domicilio**



# Gómez de Segura

## RESERVA TRADICION FAMILIAR

**ENOLOGÍA:** Ana Gómez de Segura

**VITICULTURA:** José Antonio Gómez de Segura

### VIÑEDO

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

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

**CLIMATOLOGÍA:** Clima mediterráneo con influencia atlántica, diferencia extrema entre el verano y el invierno. Altitud entre 400 – 600 metros y Precipitación anual: 400litros

**VITICULTURA:** La vendimia es manual, variedad 100 % Tempranillo.

**ELABORACIÓN:** Tras la fermentación alcohólica pasa a barricas bordelesas de madera nueva de roble francés donde realiza la fermentación Maloláctica permaneciendo en barricas 18 meses.

### VINO

**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 SERVICIO:** 16 – 18 °C

**POTENCIAL DE GUARDA:** 8-10 años



## PRESENTACION ESTUCHES ESPECIAL REGALO

**MADERA 6 UNIDADES**

**52, 10 €\***

**MADERA 3 UNIDADES**

**29,55 €\***

**CARTÓN 3 UNIDADES**

**24,05 €\***



**\*A esta tarifa hay que aplicarle el 21% de IVA**

**Descuento miembros de la Federación 10%**

**Pedido mínimo 100 €**

**Entrega gratuita en empresa. Consultar tarifas de envío a domicilio**