



## Informations techniques

Alcool : 14.5%

pH : 3.65

Sucre résiduel : 1.8 g/L

# GOMEZ CRUZADO

Rioja - Espagne

[www.gomezcruzado.com](http://www.gomezcruzado.com)



## Viña Motulleri - 2011

**Appellation :** Rioja

**Cépage :** 70% Tempranillo, 25% Grenache et 5% Viura

**Terroirs :** Sols argileux-calcaires

**Région :** Rioja

**Élevage :** 48 mois en fût de chêne français et 48 mois en bouteille

## Un mot sur la cuvée

Étiquette historique de GÓMEZ CRUZADO, portant un héritage de plus de 100 ans. Ce vin, produit exclusivement lors de millésimes exceptionnels et en quantités limitées, est uniquement disponible en format Magnum, offrant ainsi la possibilité d'une évolution lente et harmonieuse au fil des prochaines décennies.

## Le domaine

Situé à Haro, au cœur de la Rioja Alta, le domaine Gomez Cruzado incarne la riche histoire et l'innovation de cette région prestigieuse. Fondé en 1886 et aujourd'hui propriété de la famille Baños, il est dirigé par David Gonzales et Juan Antonio Leza. Ce duo vise à maintenir l'héritage traditionnel de l'assemblage tout en proposant des cuvées modernes, axées sur l'expression unique de chaque parcelle. Avec une centaine de petites parcelles dispersées dans les zones les plus élevées de la Rioja Alta et Alavesa, le domaine bénéficie de sols variés et pauvres, d'altitudes allant jusqu'à 750 m et de vieilles vignes, offrant au tempranillo des conditions optimales de maturation. Son chai rénové en 2005 allie techniques traditionnelles et innovations, pour donner naissance à une gamme de vins qui reflète fidèlement la diversité et la modernité de la Rioja.

### Notes de Dégustation

Profil aromatique : Cerise et la prune, accompagnés de subtiles notes épicées et florales.

En bouche, ce vin se distingue par sa grande structure et son équilibre remarquable. Les tanins sont bien intégrés et veloutés, offrant une texture soyeuse.

### Conseils

T° de Service : 16-18 ° C

Potentiel de garde : 15 - 20 ans

### Accords

Risotto aux cèpes

Côte de bœuf grillée