



Informations techniques

Alcool : 14.5%

pH : 3.45

Sucre résiduel : 1.9 g/L

GOMEZ CRUZADO

Rioja - Espagne

www.gomezcruzado.com



Montes Obarenes - 2021

Appellation : Rioja

Cépage : 65% Viura, 25% Tempranillo Blanco, 5% Malvasia et 5% Grenache Blanc

Terroirs : Sols argileux-calcaires

Région : Rioja

Élevage : Sur lies 80% en fût de chêne français neuf et 20% en oeuf de béton

Un mot sur la cuvée

Un vin exceptionnel, élaboré à partir de cépages soigneusement sélectionnés et de vignes cultivées sur des terroirs d'altitude. Il révèle une harmonie parfaite entre fraîcheur, complexité et élégance. Ce vin unique, issu d'un millésime d'exception, promet de se sublimer au fil du temps.

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 : Le citron et l'orange, s'entrelacent avec des touches florales de fleurs blanches.

En bouche, il est frais, élégant et équilibré, avec une belle acidité qui soutient parfaitement la rondeur du fruit.

Conseils

T° de Service : 7 -10 °C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Paella aux fruits de mer

Filet de doré rôti