



Informations techniques

Alcool : 14.5%

pH : 3.57

Sucre résiduel : 1.8 g/L

GOMEZ CRUZADO

Rioja - Espagne

www.gomezcruzado.com



Rioja Crianza - 2021

Appellation : Rioja

Cépage : 75% Tempranillo et 25% Grenache

Terroirs : Sols argileux-calcaires

Région : Rioja

Élevage : 12 mois en fût de chêne français et américain

Un mot sur la cuvée

Cette cuvée, composée de Tempranillo et de Garnacha, reflète l'expression du terroir unique des vignobles situés entre les montagnes de Cantabria et la Haute Najarilla. Le vin se distingue par son équilibre entre puissance et finesse.

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 : Des arômes de fruits rouges bien mûrs, accompagnés de délicates nuances épicées et d'une touche boisée discrète

En bouche, il offre une belle structure, des tanins souples et une finale élégante

Conseils

T° de Service : 16 - 18 °C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Paella au chorizo

Fromages affinés (comté ou un manchego)