



Gómez Cruzado
HARO - RIOJA
BODEGA FUNDADA EN 1886



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.45

Sucre résiduel : 1.3 g/L

GOMEZ CRUZADO

Rioja - Espagne

www.gomezcruzado.com



Blanco - 2022

Appellation : Rioja

Cépage : 70% Viura, 25% Tempranillo Blanc, 5% Grenache Blanc et Malvasia

Terroirs : Sols argileux-calcaires

Région : Rioja

Élevage : 5 mois en fût de chêne français et une autre partie sur lies en béton

Un mot sur la cuvée

Cette cuvée, composée exclusivement de variétés autochtones provenant de vignobles situés autour de Haro, se distingue par des vignes anciennes cultivées en gobelet dans les zones les plus élevées. Elle offre un profil aromatique délicat et élégant.

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 : Arômes délicats de fleurs blanches, de fruits à noyau et de notes minérales subtiles.

En bouche, il est frais et équilibré, avec une texture élégante, une belle rondeur et une finale longue et persistante

Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 3 - 5 ans

Accords

Risotto aux légumes de saison

Suprême de dinde aux agrumes