

VIÑA MOTÚLLERI GRAN RESERVA 2011

Etiqueta histórica de GÓMEZ CRUZADO con una herencia de más de 100 años. Un vino elaborado sólo en añadas excepcionales con una producción limitada, exclusivamente en formato Magnum, que permitirá que este vino pueda seguir evolucionando lentamente durante las próximas décadas.

VIÑEDO: Cepas en vaso de más de 60 años. Tempranillo 70%, Garnacha 25% y Viura 5%. Viñedos cultivados en Rioja Alta y Rioja Alavesa.

RECOLECCIÓN: Manual en cajones de 200 Kg, selección de racimos en bodega.

ELABORACIÓN: Maceración prefermentativa en frío previa a la fermentación alcohólica. Crianza realizada en barricas de roble francés durante 4 años y 4 años más en botella.

SUELO: Suelos arcillo-calcáreos, calizos y pobres. La variedad Garnacha se cultiva en laderas de suelos arcillo-ferrosos de color rojizo.

AÑO CLIMATOLÓGICO: En general, el ciclo vegetativo vino con retraso, con 15 días de retardo acumulados hasta el cuajado, revertido posteriormente gracias a un verano cálido y seco, sobre todo en la última parte del ciclo, en septiembre. Fue una añada excelente para el Consejo Regulador. Un gran año para la elaboración de vinos de guarda, con madurez excepcional y gran equilibrio en la fruta.

ANALÍTICA: Grado: 14.5%
Ph: 3.65
Az. red.: 1.8 g/l

Nº DE BOTELLAS: 4.600 (Magnum)

