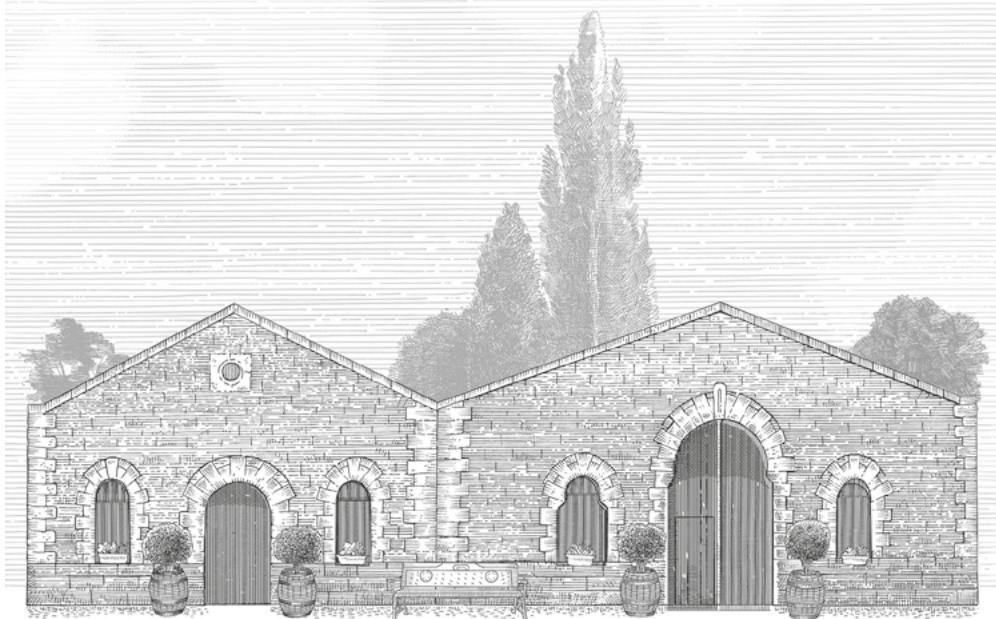


Gómez Cruzado
HARO - RIOJA
BODEGA FUNDADA EN 1886



LA BODEGA 'BOUTIQUE' DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN

Con una producción que no supera las 250.000 botellas anuales, **Gómez Cruzado** es una casa histórica donde se cuidan los detalles y la tipicidad de los 'vinos finos' del lugar. Fundada en 1886, es una de las bodegas centenarias que escribe la historia del Rioja moderno a finales del siglo XIX en el Barrio de la Estación de Haro.





UNA CASA CENTENARIA EN RENOVACIÓN

El origen de **Gómez Cruzado** se remonta a 1886, fecha en la que **D. Ángel Gómez de Arteche**, noble mexicano relacionado con el ducado de Moctezuma de Tultengo, decide elaborar y embotellar vinos en Haro, en pleno corazón de la Rioja Alta.

En 1916 **Gómez Cruzado** es comprada por **D. Ángel y D. Jesús Gómez Cruzado**, de origen riojano, de quienes toma el nombre actual. Con el cambio de siglo, la bodega llega a manos de los actuales propietarios, **la familia Baños**, originaria de Badarán y vinculada también con México, país en el que residen.

Actualmente es **David González**, enólogo con una larga trayectoria en diversas regiones vitivinícolas de España, el responsable de la Dirección Técnica de la bodega.



VINOS FINOS CON TIPICIDAD

Gómez Cruzado se mantiene fiel a sus principios fundacionales de elaborar **vinos finos de Rioja**, al tiempo que explora la **expresión original de los viñedos** de los diferentes terrenos de la D.O.Ca. Rioja. La calidad de los vinos es la suma de muchos pequeños detalles. Todos suman y todos son necesarios. Por ello, en bodega se aplica el máximo respeto al fruto, con una selección fina y delicada.





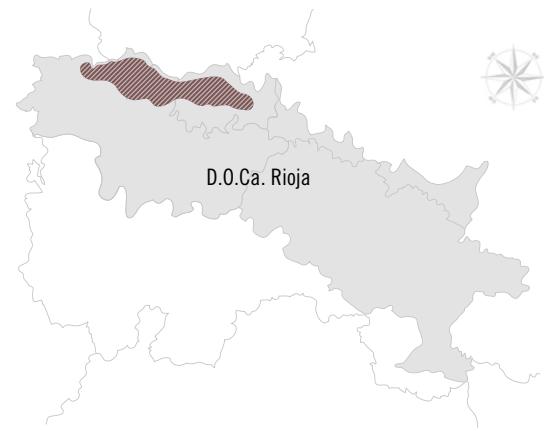
EL VIÑEDO: CORAZÓN DEL PROYECTO

El punto de partida de la calidad de los vinos de **Gómez Cruzado** es el viñedo que conforma el **paisaje tradicional**, formado por pequeños ‘majuelos’ viejos cultivados en los enclaves más representativos de Rioja Alta y Alavesa, allí donde es posible elaborar **grandes vinos con apego al terruño**. Un patrimonio que proviene de la práctica ancestral de una **viticultura sostenible y razonada**. Los vinos de **Gómez Cruzado** nacen así en el viñedo con una mezcla de uvas de las casi **100 diferentes parcelas** repartidas en **tres zonas** perfectamente definidas:

I SIERRA CANTABRIA Y MONTES OBARENES

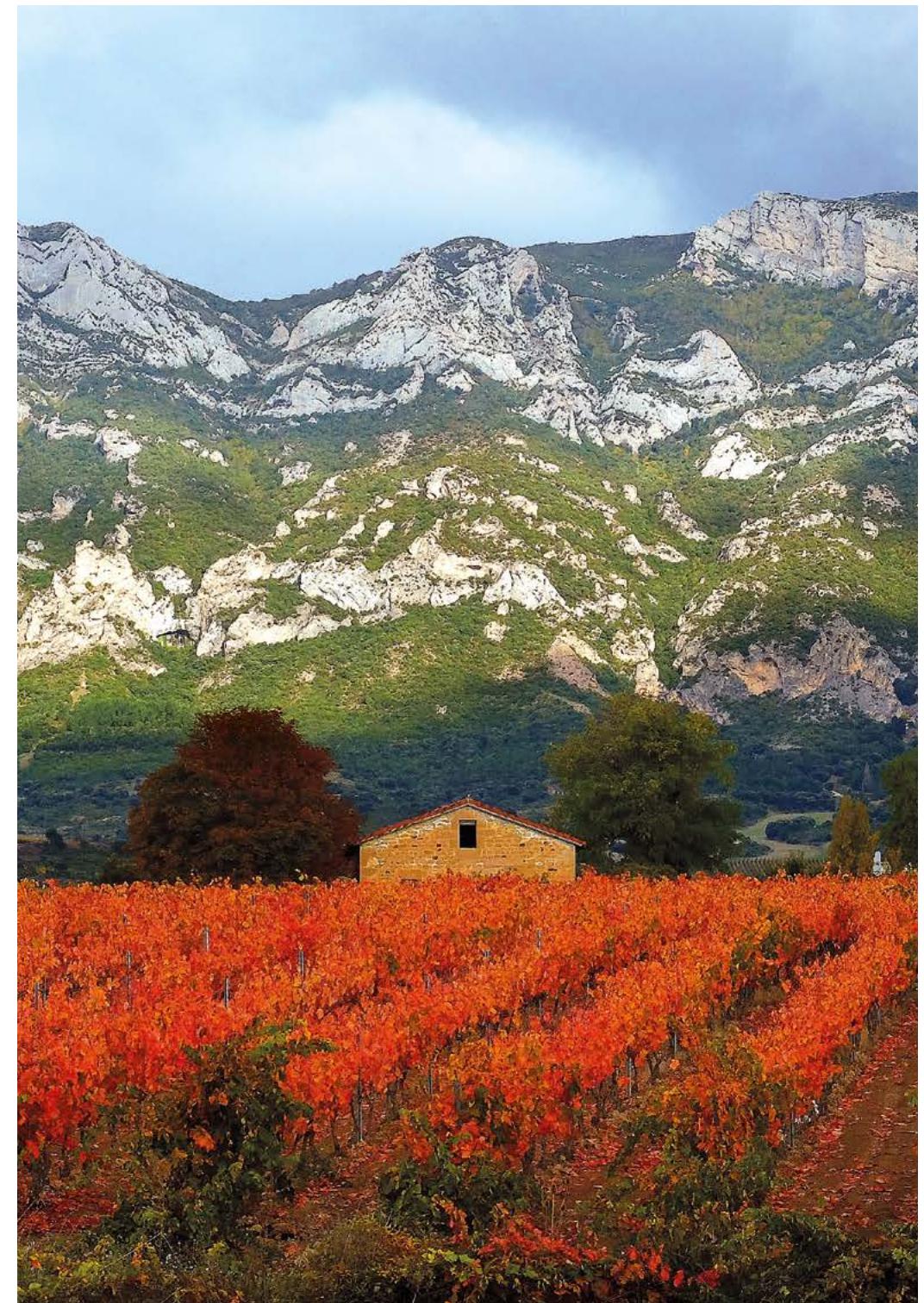
II ALTO NAJERILLA

III BAJO NAJERILLA



SIERRA CANTABRIA Y MONTES OBARENES

La zona mítica a lo largo de la falda de la **Sierra Cantabria (Rioja Alavesa y Rioja Alta)**. Vasos cultivados en **suelos blanquecinos**, pobres, de **composición arcillo-calcárea**. La mayoría de ellos en 'carasoles' en la parte más alta de la sierra, hasta los 750 metros. Muy cerca de la frontera natural que separa el clima mediterráneo del atlántico en la Península Ibérica, son los únicos viñedos en Rioja donde es patente esta influencia atlántica en el clima. Estas cepas nos dan **vinos con característica tipicidad, frescor y elegancia**.





II

ALTO NAJERILLA

Las Garnachas del Alto Najarilla (Rioja Alta) - cultivadas en un enclave cercano a la Sierra de la Demanda. **Viñedos en vaso**, con una edad de más de 80 años. Fueron hincados en **suelos arcillo-ferrosos**, en laderas con orientación norte, a una altitud aproximada de 750 metros, donde el **clima** dominante es el **continental extremo**. Las uvas obtenidas en estos viñedos destacan por su **gran carácter frutal y marcada acidez**.





III

BAJO NAJERILLA

Viñedos ubicados en el triángulo formado por las poblaciones de Uruñuela, Cenicero y Torremontalbo (**Rioja Alta**), próximo a la **desembocadura del río Najerilla en el río Ebro**. Paisaje formado por vasos viejos de **Tempranillo**, cultivados en **suelos aluviales de canto rodado**, a una altitud media de 500 metros. Se trata de una zona algo más cálida, con **notable influencia mediterránea**. Los vinos elaborados poseen **alta madurez y excelente capacidad de guarda**.



NUESTROS VINOS

FAMILIA GÓMEZ CRUZADO

Seis vinos conforman la gama central de **Gómez Cruzado**: **Blanco, Crianza, Vendimia Seleccionada, Reserva, Gran Reserva y Honorable**. Todos ellos definidos por el origen y la tipicidad de Rioja, es decir: equilibrio, elegancia y sedosidad.

SELECCIÓN TERROIR

Vinos de pueblo, fieles al terruño y saber hacer de las gentes de algunas zonas especialmente destacables, seleccionadas dentro de una denominación de origen tan grande y diversa como Rioja. Un proyecto enraizado en el paisaje y paisanaje de estas zonas tan singulares. Tres vinos: **Pancrudo, Montes Obarenes y Cerro Las Cuevas**; y tres pueblos: Badarán, Haro y Leza.



