



BLANCO 2021 (2º AÑO)

VIÑEDO: Sólo variedades autóctonas: 70% Viura, 25% Tempranillo blanco y 5% Garnacha blanca, procedentes de viñedos localizados en el entorno de Haro (suelos calizos) y en el Alto Najerilla (suelos arcillo-ferrosos). Generalmente vasos viejos localizados en las zonas más altas.

RECOLECCIÓN: Manual en cajones de 200 kg. Selección de racimos en bodega.

ELABORACIÓN: Prensado ligero, con un 50% de raspón aproximadamente en prensa. Toda la fermentación alcohólica en inox a una temperatura constante de 16 °C. Posteriormente una parte del vino pasa 5 meses en barrica de roble francés (sin tostar, domada al vapor) con sus lias finas y el resto se cría también con sus lias finas en un depósito de hormigón.

AÑO CLIMATOLÓGICO: El año climatológico comenzó con un gran aporte hídrico a los suelos en forma de nieve y agua, gracias a la llegada de la borrasca Filomena. Posteriormente llegó la primavera con la aparición de heladas puntuales en abril y numerosas tormentas en el mes de junio. Julio y agosto tuvieron lugar en ausencia total de precipitaciones, algo que no se había visto anteriormente. La llegada de la maduración tuvo lugar en situación de estrés hídrico en las zonas más cálidas, pero en muy buen estado en zonas frescas y altas. A finales del mes de septiembre y justo antes de la vendimia de las zonas cálidas, tuvieron lugar cuantiosas lluvias. Estas, dificultaron la vendimia de estas zonas tempranas, pero favoreció enormemente el remate de la maduración en las zonas tardías y altas. En definitiva, un año excelente para las zonas donde se pudo esperar y recolectar en fechas normales de vendimia.

ANALÍTICA: Grado: 13% vol — Ph: 3.45 — Az. red.: 1.3 g/l

Nº DE BOTELLAS: 45.000



VENDIMIA SELECCIONADA 2020

VIÑEDO: Uvas de la variedad Tempranillo 50%, Garnacha 45% y Maturana Tinta 5%, de viñas de más de 30 años, cultivadas en las dos laderas principales del valle del Ebro. El Tempranillo procede de la Sierra de Cantabria y la Garnacha de las faldas de la Sierra de la Demanda, en el Alto Najerilla.

RECOLECCIÓN: Manual en cajas de 200 kg. Selección de racimos en bodega.

ELABORACIÓN: 3 días de maceración prefermentativa en frío, realizando remontados diarios y delestaje durante su fermentación a temperaturas controladas, en depósitos troncocónicos de acero inoxidable. Posteriormente una parte del vino se cría en barricas de roble francés durante 5 meses, el resto permanece en depósito de hormigón con sus lías.

SUELO: Los viñedos de Tempranillo fueron plantados en suelos blanquecinos arcillo-calcáreos y los de Garnacha en suelos arcillo-ferrosos, de color rojizo.

AÑADA: En general ha sido un año fresco y lluvioso. Comenzó con una brotación muy temprana y las numerosas lluvias de primavera provocaron una gran presión de enfermedades fúngicas (sobre todo mildiu) que marcaron considerablemente la cosecha. A todo ello se sumaron las complicaciones derivadas de la aparición de la COVID-19. Por ello podemos calificar el año de "histórico". Tras un cálido verano, las temperaturas moderadas del mes de septiembre marcaron un carácter muy equilibrado en los mostos, con grado alcohólico contenido, gran intensidad aromática y excelente frescura.

ANALÍTICA: Grado: 14.5%
Ph: 3.60
Az. red.: 1.2 g/l.

Nº DE BOTELLAS: 19.000





CRIANZA 2019

VIÑEDO: Elaborado con uvas de la variedad Tempranillo 75%, procedentes de la falda de la Sierra Cantabria y de viñedos colindantes al curso bajo del río Najerilla (Uruñuela y Torremontalbo). También posee un 25% de Garnacha de la zona del Alto Najerilla (Badarán).

RECOLECCIÓN: Manual en cajones de 200 Kg. Selección de racimos en bodega.

ELABORACIÓN: 3 días de maceración prefermentativa en frío, realizando remontados diarios y delestaje durante su fermentación a temperaturas controladas, en depósitos troncocónicos de acero inoxidable. Crianza de 12 meses en barricas de roble mayoritariamente americano.

SUELO: Uvas de los tres suelos con los que trabajamos: aluvial (curso bajo del Najerilla), arcillo-calcáreo (falda Sierra Cantabria) y arcillo-ferroso (Alto Najerilla).

AÑO CLIMATOLÓGICO: El invierno fue extremadamente seco y templado, con menos precipitación de lo habitual. Algunas parcelas ubicadas en la sierra de la Sonsierra también se vieron afectadas por las heladas a finales de mayo. Ambos factores, junto con una primavera muy calurosa y seca, llevaron a una menor producción. El mes de junio se caracterizó por un clima inusualmente cálido que provocó la aparición de signos de estrés hídrico en las vides, solucionándose por completo con las lluvias durante el mes de julio y agosto. Estas lluvias permitieron que la maduración se desarrollara con suficiente vegetación y una excelente frescura que marcará el carácter de los vinos de esta añada.

ANALÍTICA: Grado: 14.50% | Ph: 3.66 | Az. red.: 1.2 g/l

Nº DE BOTELLAS: 150.000 (0,75 cl) y 5.000 Magnum.





RESERVA 2014

VIÑEDO: Tempranillo 85% y Graciano 5% de viñas cultivadas en vaso de más de 30 años situadas en la falda de la Sierra Cantabria y alrededor del curso bajo del río Najerilla. Garnacha 10% de procedente de viñedos viejos en vaso en el pueblo de Badarán.

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

ELABORACIÓN: 3 días de maceración prefermentativa en frío, realizando remontados diarios y delestaje durante su fermentación a temperaturas controladas, en depósitos troncocónicos de acero inoxidable. Crianza de 18 meses en barrica de roble francés nuevo y de dos años. Estancia posterior en botellero de dos años.

SUELO: Viñedos cultivados en suelos aluviales, en los que conseguimos uvas con mayor madurez y elegancia. En la Sierra Cantabria y el alto Najerilla encontramos viñedos arcillo calcáreos y arcillo ferrosos que aportan a los vinos mayor estructura y sedosidad.

AÑO CLIMATOLÓGICO: Tras un otoño cálido, la añada 2014 se presentó fría y lluviosa, con una climatología complicada con una cosecha temprana. En el último tercio de la vendimia se registraron inusuales temperaturas altas y abundantes lluvias, lo que hizo muy determinante el trabajo en viñedo, con los deshojados y el adecuado manejo de la vegetación, junto con otras medidas ecológicas para controlar y minimizar el impacto de la polilla del racimo de la vid (*Lobesia botrana*).

ANALÍTICA: Grado: 14.5%
Ph: 3.78
Az. red.: 1.6 g/l

Nº DE BOTELLAS: 30.000 (75 cl.)
1.500 (Magnum)





HONORABLE 2017

VIÑEDO: Viñas viejas situadas en diferentes pueblos de la ladera de la Sierra Cantabria, desde Lanciego hasta Labastida. Un resumen de los distintos ambientes que nos podemos encontrar a lo largo de la Sonsierra. Mayoritariamente Tempranillo, con aportes de frescura de Garnacha y Graciano.

RECOLECCIÓN: Manual en cajas de 15 kg. Selección de racimos en bodega.

ELABORACIÓN: Encubado de las parcelas de los distintos pueblos en depósitos separados. Despalillado 100% pero sin estrujar. Remontados y maceración favoreciendo la suave extracción de tanino. Crianza en barricas de roble francés y 20% americano, aproximadamente 18 meses.

SUELO: Suelos arcillo-calcáreos, de color blanquecino, muy básicos, pobres y con presencia en profundidad de "lastras" de roca calcárea.

AÑO CLIMATOLÓGICO: La añada 2017 se conocerá como "el año de la helada". Tras un invierno suave y seco, con un notable adelanto en la brotación, la noche de San Prudencio, el 28 de abril, las temperaturas bajaron por debajo de los cero grados en la mayor parte de nuestros viñedos. Esta circunstancia marcó definitivamente todo el manejo del cultivo a lo largo del ciclo vegetativo. La escasa producción y la sequía veraniega hicieron que todo el trabajo de campo estuviese destinado a evitar la pérdida de frescura en los diferentes vinos. Tras la vendimia más temprana conocida en Rioja, el resultado final fue excepcional, con vinos muy fragantes y equilibrados, entre otras cosas gracias al carácter fresco donde están ubicados nuestros viñedos. La contrapartida es que fue una añada corta, con un rendimiento medio inferior al habitual.

ANALÍTICA: Grado: 15% | Ph: 3.65 | Az. red.: 1.7 g/l

Nº DE BOTELLAS: 19.000 (75 cl.), 40 Doble Magnum (3L) y 20 Jéroboam (5L).



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)



PANCRUDO 2020

SELECCIÓN TERROIR

VIÑEDO: Garnacha 100%, de viñedos viejos cultivados en vaso en el pueblo de Badarán (Alto Nájera) con orientación Norte y a 650 metros de altitud.

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

ELABORACIÓN: Elaboración tradicional, con fermentación en inoxidable, realizándose suaves bazuqueos para la extracción controlada de compuestos nobles del hollejo. Fermentación maloláctica: 65% en barrica de roble francés y 35% huevo de hormigón.

SUELO: Viñedo cultivado en laderas con suelo arcillo-ferroso, de color rojizo.

AÑO CLIMATOLÓGICO: En general ha sido un año fresco y lluvioso. Comenzó con una brotación muy temprana y las numerosas lluvias de primavera provocaron una gran presión de enfermedades fúngicas (sobre todo mildiu) que marcaron considerablemente la cosecha. A todo ello se sumaron las complicaciones derivadas de la aparición de la COVID-19. Por ello podemos calificar el año de "histórico". Tras un cálido verano, las temperaturas moderadas del mes de septiembre marcaron un carácter muy equilibrado en los mostos, con grado alcohólico contenido, gran intensidad aromática y excelente frescura.

ANALÍTICA: Grado: 14,5%
Ph: 3.32
Az. red.: 1.5 g/l.

Nº DE BOTELLAS: 8.962 (0,75 cl) y 264 Magnum.



CERRO LAS CUEVAS 2019

SELECCIÓN TERROIR

VIÑEDO: Uvas procedentes de nuestros viñedos en Ollauri, en los términos de “Las Laderas” y “Calitrancos”. Viejos vasos de 90 años, cultivados en marco muy estrecho y con fuerte pendiente. Mezcla de variedades, con proporción aproximada de 80% Tempranillo, 12% Graciano, 3% Mazuelo y 5% Garnacha. Suelo calizo, con superficie de canto rodado en “Las Laderas” y más arenoso en “Calitrancos”.

RECOLECCIÓN: Manual en cajas de 15 kg. Selección de racimos en bodega.

ELABORACIÓN: Elaboración tradicional, con fermentación en inoxidable, realizándose suaves bazuqueos para la extracción controlada de compuestos nobles del hollejo. Fermentación maloláctica y posterior crianza en foudre de roble francés.

SUELO: Suelos pobres de gran contenido calizo, que alumbran vinos estructurados y con una excepcional trama tánica.

AÑO CLIMATOLÓGICO: El invierno fue extremadamente seco y templado, con menos precipitación de lo habitual. Algunas parcelas ubicadas en la sierra de la Sonsierra también se vieron afectadas por las heladas a finales de mayo. Ambos factores, junto con una primavera muy calurosa y seca, llevaron a una menor producción. El mes de junio se caracterizó por un clima inusualmente cálido que provocó la aparición de signos de estrés hídrico en las vides, solucionándose por completo con las lluvias durante el mes de julio y agosto. Estas lluvias permitieron que la maduración se desarrollara con suficiente vegetación y una excelente frescura que marcará el carácter de los vinos de esta añada.

ANALÍTICA: Grado: 15%
Ph: 3.62
Az. red.: 2.29 g/l

Nº DE BOTELLAS: 4.486 (0,75 cl) y 200 Magnum



MONTES OBARENES 2019

SELECCIÓN TERROIR

VIÑEDO: 25% Tempranillo blanco procedente del entorno de Haro, 65% Viura, 5% Malvasía y el resto Garnacha blanca y Calagraño procedente de nuestro viñedo de las Laderas de Ollauri.

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

ELABORACIÓN: Fermentado y criado con sus lías en barrica nueva de roble francés - aproximadamente el 80 % del vino - y criado sobre lías en huevo de hormigón - el 20% restante -.

SUELO: Viñedo cultivado en suelos arcillo-calcáreos con gran contenido en piedra caliza.

AÑO CLIMATOLÓGICO: El invierno fue extremadamente seco y templado, con menos precipitación de lo habitual. Algunas parcelas ubicadas en la sierra de la Sonsierra también se vieron afectadas por las heladas a finales de mayo. Ambos factores, junto con una primavera muy calurosa y seca, llevaron a una menor producción. El mes de junio se caracterizó por un clima inusualmente cálido que provocó la aparición de signos de estrés hídrico en las vides, solucionándose por completo con las lluvias durante el mes de julio y agosto. Estas lluvias permitieron que la maduración se desarrollara con suficiente vegetación y una excelente frescura que marcará el carácter de los vinos de esta añada.

ANALÍTICA: Grado: 14,5% — Ph: 3.45 — Az. red.: 1.9 g/l.

Nº DE BOTELLAS: 7.214 (75 cl.) y 262 Magnum.

