

Gómez Cruzado
HARO - RIOJA
BODEGA FUNDADA EN 1886

VIÑA DORANA RESERVA 2018

VIÑEDO: Vasos viejos cultivados en la subzona del Alto Najerilla, junto al río Cárdenas. En concreto dentro del triángulo que forman las localidades de Cordovín, Badarán y Cárdenas. En un rango de altitudes comprendido entre los 600 y los 710 m.s.n.m. 60% Tempranillo y 40 % garnacha.

RECOLECCIÓN: Manual en palots de 200 Kg.

ELABORACIÓN: 4 días con maceración prefermentativa en frío, con remontados cortos, cuidando al máximo la extracción de tanino, posteriormente crianza en barrica de roble francés de 225 litros de 2º y 3º año durante 24 meses. Posteriormente se completa la crianza con la crianza en botella durante un periodo mínimo de 12 meses.

SUELO: Suelos arcillo ferrosos, característicos de la zona del Alto Najerilla. Suelos con buena fertilidad y donde no se suelen apreciar síntomas de estrés hídrico.

AÑO CLIMATOLÓGICO: Las condiciones climáticas de la añada 2018 fueron radicalmente diferentes a 2017. Comenzó el año con una intensa nevada el 6 de enero, que fue presagio de una añada fría y lluviosa. Tras una de las cosechas más tempranas de la historia, volvimos a una cosecha de ciclo largo. Los vinos de 2018 tienen gran personalidad, con frescor y carácter muy frutal. Una añada que recuerda a las añadas “de siempre” en Rioja, con vinos más fluidos y gran potencial de guarda.

ANALÍTICA: Grado: 14% — Ph: 3.58 — Az. red.: 1.8 g/l

Nº DE BOTELLAS: 29.000 botellas (0,75 cl) y 700 Magnum.

