Gómez Cruzado
HARO - RIOJA
BODEGA FUNDADA EN 1886

BLANCO
2025 (2ºAÑO)

VIÑEDO: Sólo variedades autóctonas: 70% Viura, 25% Tempranillo blanco, 5% Garnacha blanca y Malvasía, 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. La fermentación alcohólica se realiza un 25% en barrica de roble francés sin tostar y el resto en inox, a un temperatura constante de 15ºC. Posteriormente una parte de del vino pasa 3 meses en barrica de roble francés (sin tostar, domada al vapor) con sus lías finas y el resto se cría también con sus lías finas en un depósito de hormigón.

AÑO CLIMATOLÓGICO: La cosecha 2025 comenzó con un invierno húmedo y de temperaturas moderadas. La brotación fue relativamente tardía y se preveía una escasa producción. La primavera fue muy lluviosa, con temperaturas frías que ralentizaron el crecimiento de los pámpanos. Tal cantidad de agua generó un ataque precoz de mildiu. Los tratamientos comenzaron un mes antes de lo habitual y con el doble de frecuencia. El verano llegó con los meses de junio y julio frescos. En junio siguió lloviendo, cesando a primeros de julio. El agua no regresaría hasta mediados de septiembre. El mes de agosto fue cálido con casi 20 días de temperaturas extremas. Este calor hizo adelantar la maduración. Septiembre fue perfecto para la maduración fenólica con días de 22 a 25 grados y noches de 7 a 10 grados, permitiendo una madurez fenólica completa con graduaciones de 12, 5º, algo no visto en años. La maduración alcohólica se frenó. Llovieron en algunas zonas en septiembre, lo que bajó el grado y ayudó a madurar la piel. La vendimia comenzó un 17 de septiembre con la viura de San Vicente de la Sonsierra y terminó un 10 de octubre en Badarán. Una vendimia de precisión, con madurez en las pieles y buena acidez. Una cosecha paradójica, con piel madura y bajo grado. Una gran añada que nos ofrece vinos inmediatos y agradecidos.

ANALÍTICA: Grado: 13,5% vol — Ph: 3.39 — Az. red.: 1.1 g/l

BOTELLAS: 50.000

AVDA. DE VIZCAYA, Nº 6 · 26200, HARO, LA RIOJA (ESPAÑA) | **T. (+34) 941 312 502** | **bodega@gomezcruzado.com**
WWW.GOMEZCRUZADO.COM

Gómez Cruzado
HARO - RIOJA
BODEGA FUNDADA EN 1886

CRIANZA
2023

VIÑEDO: Elaborado con uvas de la variedad Tempranillo 75%, procedentes de la falda de la Sierra Cantabria. 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 delestage durante su fermentación a temperaturas controladas, en depósitos troncocónicos de acero inoxidable. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.

SUELO: Uvas de los dos suelos con los que trabajamos: arcillo-calcáreo (falda Sierra Cantabria) y arcillo-ferroso (Alto Najerilla).

AÑO CLIMATOLÓGICO: El año comenzó con pocas precipitaciones durante enero y febrero pero con temperaturas suaves y superiores a la media. Durante abril y mayo continuaron las precipitaciones. Éstas fueron bajas pero junio trajo 15 días de tormentas y, en algunos lugares, granizo. Esta lluvia, seguida de un verano caluroso, provocó un crecimiento más rápido e indujo el envero más temprano que se recuerde. A medida que se acercaba la vendimia, las precipitaciones volvieron a aumentar, lo que alivió el estrés hídrico del momento. La cosecha fue rápida y temprana, evitando afortunadamente el granizo y tormentas que sufrió nuestra zona posteriormente.

ANALÍTICA: Grado: 14,5% | Ph: 3.67 | Az. red.: 1.8 g/l

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

AVDA. DE VIZCAYA, Nº 6 · 26200, HARO, LA RIOJA (ESPAÑA) | **T. (+34) 941 312 502** | **bodega@gomezcruzado.com**
WWW.GOMEZCRUZADO.COM

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.

AVDA. DE VIZCAYA, Nº 6 · 26200, HARO, LA RIOJA (ESPAÑA) | **T. (+34) 941 312 502** | **bodega@gomezcruzado.com**
WWW.GOMEZCRUZADO.COM

Gómez Cruzado
HARO - RIOJA
BODEGA FUNDADA EN 1886

HONORABLE
2021

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: El año climatológico comenzó con un gran aporte hídrico, gracias a la llegada de la borrasca Filomena. Posteriormente, la primavera continuó 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 atípico. La llegada de la maduración tuvo lugar con cierto estrés hídrico en las zonas cálidas, pero en muy buen estado en zonas frescas. A finales del mes de septiembre y justo antes de la vendimia de las zonas cálidas, tuvieron lugar cuantiosas lluvias que dificultaron la vendimia de estas zonas tempranas, pero favorecieron enormemente el remate de la maduración en las zonas altas. En definitiva un año excelente para las zonas donde se pudo esperar a fechas normales de vendimia.

ANALÍTICA: Grado: 14,5% I Ph: 3.60 I Az. red.: 2.0 g/l

Nº DE BOTELLAS: 18.465 (75 cl.), 30 Doble Magnum (3L) y 10 Jéroboam (5L).

AVDA. DE VIZCAYA, Nº 6 · 26200, HARO, LA RIOJA (ESPAÑA) | **T. (+34) 941 312 502** | **bodega@gomezcruzado.com**
WWW.GOMEZCRUZADO.COM

Gómez Cruzado
HARO - RIOJA
BODEGA FUNDADA EN 1886

EL PREDILECTO
2023

VIÑEDO: Elaborado con uvas de viña vieja ubicadas en las partes más elevadas del valle del Ebro, donde existe mayor potencial frutal. 35% Tempranillo de la zona más alta de Samaniego y 65% Garnacha del Alto Najerilla, en el triángulo formado por las poblaciones de Badarán, Cordovín y Cárdenas.

SUELO: Tempranillo cultivado en suelos calizos de color blanquecino, en la Sierra Cantabria y Garnacha cultivada en suelos arcillo ferrosos, de color rojizo, con alto contenido en hierro.

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

ELABORACIÓN: Se vinifican por separado el Tempranillo y la Garnacha. Despalillado 100%, pero sin estrujar. Fermentación en frío a temperatura controlada con levaduras autóctona. Maceración corta. Posteriormente se ensamblan los dos vinos y pasan a un periodo de afinamiento en hormigón donde permanece alrededor de 6 meses.

AÑO CLIMATOLÓGICO: El año comenzó con pocas precipitaciones durante enero y febrero pero con temperaturas suaves y superiores a la media. Durante abril y mayo continuaron las precipitaciones. Éstas fueron bajas pero junio trajo 15 días de tormentas y, en algunos lugares, granizo. Esta lluvia, seguida de un verano caluroso, provocó un crecimiento más rápido e indujo el envero más temprano que se recuerde. A medida que se acercaba la vendimia, las precipitaciones volvieron a aumentar, lo que alivió el estrés hídrico del momento. La cosecha fue rápida y temprana, evitando afortunadamente el granizo y tormentas que sufrió nuestra zona posteriormente.

ANALÍTICA: Grado: 14% — Ph: 3.69 — Az. red.: 2.0 g/l

Nº DE BOTELLAS: 32.277 botellas (0,75cl) y 206 Magnum.

AVDA. DE VIZCAYA, Nº 6 · 26200, HARO, LA RIOJA (ESPAÑA) | **T. (+34) 941 312 502** | **bodega@gomezcruzado.com**
WWW.GOMEZCRUZADO.COM

Gómez Cruzado
HARO - RIOJA
BODEGA FUNDADA EN 1886

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)

AVDA. DE VIZCAYA, Nº 6 · 26200, HARO, LA RIOJA (ESPAÑA) | **T. (+34) 941 312 502** | **bodega@gomezcruzado.com**
WWW.GOMEZCRUZADO.COM

Gómez Cruzado
HARO - RIOJA
BODEGA FUNDADA EN 1886

PANCRUDO 2023
SELECCIÓN TERROIR

VIÑEDO: Garnacha 100%, de viñedos viejos cultivados en vaso en el pueblo de Badarán (Alto Najerilla) 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 y fudre de roble francés y 35% huevo de hormigón.

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

AÑO CLIMATOLÓGICO: El año comenzó con pocas precipitaciones durante enero y febrero pero con temperaturas suaves y superiores a la media. Durante abril y mayo continuaron las precipitaciones. Éstas fueron bajas pero junio trajo 15 días de tormentas y, en algunos lugares, granizo. Esta lluvia, seguida de un verano caluroso, provocó un crecimiento más rápido e indujo el envero más temprano que se recuerde. A medida que se acercaba la vendimia, las precipitaciones volvieron a aumentar, lo que alivió el estrés hídrico del momento. La cosecha fue rápida y temprana, evitando afortunadamente el granizo y tormentas que sufrió nuestra zona posteriormente.

ANALÍTICA: Grado: 14,5% | Ph: 3.41 | Az. red.: 1.8 g/l.

Nº DE BOTELLAS: 8.084 (0,75 cl) y 170 Magnum.

AVDA. DE VIZCAYA, Nº 6 · 26200, HARO, LA RIOJA (ESPAÑA) | **T. (+34) 941 312 502** | **bodega@gomezcruzado.com**
WWW.GOMEZCRUZADO.COM

Gómez Cruzado
HARO - RIOJA
BODEGA FUNDADA EN 1886

CERRO LAS CUEVAS 2023

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 barricas de roble francés.

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

AÑO CLIMATOLÓGICO: El año comenzó con pocas precipitaciones durante enero y febrero pero con temperaturas suaves y superiores a la media. Durante abril y mayo continuaron las precipitaciones. Éstas fueron bajas pero junio trajo 15 días de tormentas y, en algunos lugares, granizo. Esta lluvia, seguida de un verano caluroso, provocó un crecimiento más rápido e indujo el envero más temprano que se recuerde. A medida que se acercaba la vendimia, las precipitaciones volvieron a aumentar, lo que alivió el estrés hídrico del momento. La cosecha fue rápida y temprana, evitando afortunadamente el granizo y tormentas que sufrió nuestra zona posteriormente.

ANALÍTICA: Grado: 14% | Ph: 3.48 | Az. red.: 2.1 g/l

Nº DE BOTELLAS: 2.492 (0,75 cl) y 47 Magnum

AVDA. DE VIZCAYA, Nº 6 · 26200, HARO, LA RIOJA (ESPAÑA) | **T. (+34) 941 312 502** | **bodega@gomezcruzado.com**
WWW.GOMEZCRUZADO.COM

Gómez Cruzado
HARO - RIOJA
BODEGA FUNDADA EN 1886

MONTES OBARENES 2023

SELECCIÓN TERROIR

VIÑEDO: 25% Tempranillo blanco, 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 y arcillo-ferrosos del Alto Najerilla.

AÑO CLIMATOLÓGICO: El año comenzó con pocas precipitaciones durante enero y febrero pero con temperaturas suaves y superiores a la media. Durante abril y mayo continuaron las precipitaciones. Éstas fueron bajas pero junio trajo 15 días de tormentas y, en algunos lugares, granizo. Esta lluvia, seguida de un verano caluroso, provocó un crecimiento más rápido e indujo el envero más temprano que se recuerde. A medida que se acercaba la vendimia, las precipitaciones volvieron a aumentar, lo que alivió el estrés hídrico del momento. La cosecha fue rápida y temprana, evitando afortunadamente el granizo y tormentas que sufrió nuestra zona posteriormente.

ANALÍTICA: Grado: 13,5% — Ph: 3.44 — Az. red.: 1.9 g/l.

Nº DE BOTELLAS: 5.945 (75 cl.) y 186 Magnum.

AVDA. DE VIZCAYA, Nº 6 · 26200, HARO, LA RIOJA (ESPAÑA) | **T. (+34) 941 312 502** | **bodega@gomezcruzado.com**
WWW.GOMEZCRUZADO.COM