



Bodegas Ruiz Gomez



Cabezalgo Crianza

Variedades de uva: 100% Tempranillo.

Proceso de elaboración: Una vez en su punto óptimo de maduración el tempranillo es vendimiado a mano y transportado a la bodega en un breve espacio de tiempo. Tras el despalillado y estrujado fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Posteriormente el vino es criado durante 14 meses en barricas nuevas de roble americano (70%) y francés (30%).

Cata: De color cereza guinda con tonos granates. Aromas a fruta roja madura, gratas maderas, vainilla, cedro, tostados y especiados. En boca es equilibrado, elegante, amable y goloso. Taninos pulidos y agradables de muy buena calidad, con grato y persistente final.

Temperatura de consumo: 16-17°C.

Bodegas Ruiz Gomez SL

C/ Las Cuevas, s/n
26340 San Asensio, La Rioja

tel.: 941 457 129
m.: 629 533 550
fax: 941 457 129
info@bodegasruizgomez.com

