



Bodegas Ruiz Gomez



Cabezalgo Tinto

Variedad de uva: 100% Tempranillo.

Proceso de elaboración: Una vez alcanzado 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 pequeños depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Cata: color rojo cereza vivo y capa media alta. Con potente aroma de maceración recordando a fruta fresca de calidad. En boca es amable y carnoso, de post gusto muy agradable y gran carácter.

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

