



Bodegas Ruiz Gomez



Vendimia Seleccionada

Variedad de uva: Este vino es elaborado con uvas 100% Tempranillo seleccionadas y recogidas manualmente en los viñedos más antiguos de la propiedad.

Proceso de elaboración: Después de la fermentación alcohólica realiza la fermentación maloláctica en barricas de roble y tras un suave trasiego pasa a barricas nuevas de roble americano y francés para su crianza y posteriormente a botella para su afinamiento.

Cata: De color rojo granate intenso. Un vino complejo y voluptuoso, con clase, en el que predominan los aromas frutales de frutas carnosas en perfecto estado de maduración que se combinan con finos y cremosos tostados de la madera. En boca muestra un buen ataque, estructurado y amplio en todo su recorrido con un largo 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

