



Bodegas Ruiz Gomez



Cabezalgo Reserva

Variedades de uva: 90% Tempranillo, 5% Mazuelo, 5% Graciano.

Proceso de elaboración: Las uvas son seleccionadas manualmente de nuestros mejores viñedos. Una vez en su estado óptimo de maduración son vendimiadas y transportadas a la bodega en un breve espacio de tiempo. Tras el despalillado y estrujado fermentan por separado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Terminada la fermentación tiene lugar el prensado de las partes sólidas de la uva, se trata de un proceso suave y lento para extraer todo el potencial (aromas, color y tanino maduro) que la uva ha ido acumulando hasta su vendimia. Una vez terminada la fermentación maloláctica el vino es criado durante aproximadamente 20 meses en barricas nuevas y semi nuevas de roble americano (50%) y francés (50%) y posteriormente termina de redondearse en botella durante un mínimo de 18 meses antes de su presentación en el mercado.

Cata: De color cereza granate intenso y capa alta. En nariz despliega un abanico de frutas rojas y negras – grosella, frambuesas – en perfecta armonía con una madera sutil y cremosa. En boca es sabroso, redondo con gran potencia y estructura.

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

