

Gómez Cruzado
HARO - RIOJA
BODEGA FUNDADA EN 1886

VIÑA DORANA RESERVA 2017

VIÑEDO: Vasos viejos cultivados en la subzona del Alto Najerilla, junto al río Cardenas. En concreto dentro del triángulo que forman las localidades de Cordovin, 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: La añada 2017 se conocerá como “el año de la helada”. Tras un invierno suave y seco, con un notable adelanto en la brotación, la noche de San Prudencio, el 28 de abril, las temperaturas bajaron por debajo de los cero grados en la mayor parte de Rioja. La escasa producción y la sequía veraniega hicieron que todo el trabajo de campo estuviese destinado a evitar la pérdida de frescura en los diferentes vinos. Algo más fácil de conseguir en la zona del Alto Najerilla. Tras la vendimia más temprana conocida en Rioja, el resultado final fue excepcional, con vinos muy fragantes y equilibrados, entre otras cosas gracias al carácter fresco donde están ubicados los viñedos y al carácter de la Garnacha de la zona. La contrapartida es que fue una añada con un rendimiento medio inferior al habitual.

ANALÍTICA: Grado: 14% — Ph: 3.65 — Az. red.: 1.3 g/l

Nº DE BOTELLAS: 37.000 botellas (0,75 cl) y 500 Magnum.

