

Gómez Cruzado
HARO - RIOJA
BODEGA FUNDADA EN 1886

GÓMEZ CRUZADO RESERVA D.O. HARO - RIOJA

Variedad:

100% Tempranillo.

Reposo:

18 meses de Crianza en barricas de roble 50% americano, 50% francés nuevo, mas dos años en botella.

Grado Alcohólico:

14,1 %.

Temperatura de servicio:

16° C.

Notas de Cata:

Limpio y brillante, color rojo rubí. Intensidad alta en nariz, destacan los aromas terciarios de la crianza: especias, cacao, piel de naranja. Aún conserva aromas frutales propios de la variedad: fruta negra y fruta escarchada. El paso por boca es redondo, fácil de beber, con buena acidez, taninos suaves y retrogusto frutal. Clara tipicidad de los reservas del Barrio de la Estación de Haro.

Maridaje:

Ideal para acompañar con Carnes asadas y caza.
Platillos mediterráneos.

