

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

GÓMEZ CRUZADO, RIOJA CRIANZA '19



Gómez Cruzado is een in 1886 opgericht wijndomein in de Barrio de la Estación in Haro, het centrum van Rioja Alta. Met een jaarlijkse productie van 250 000 flessen is het een van de kleinste producenten in de regio. Die kleine productie laat hen toe om te focussen op elk kleinste detail in de productie, van selectie van het beste terroir tot de opvoeding van de wijnen.

Op dit moment wordt het domein geleid door twee jonge gasten: David González en Juan Antonio Leza. Eerder dan alles om te gooien vertrekken ze van de huisstijl van het domein: balans, elegantie, rijke nuances en zijdezachte tannines.

We mogen daarbij niet vergeten dat klassieke Rioja een blend is (van druiven maar ook van percelen). Daarnaast was er bij beide wijnmakers ook een verlangen om de diversiteit die Rioja kan bieden te verkennen via een collectie Terroir Selections. Het gaat om de expressie van enkele bijzondere percelen met unieke eigenschappen.

KARAKTER

Druivensoort	75% tempranillo, 25% grenache noir
Land	Spanje
Regio	Rioja
Smaak	2: medium – gul – speels – elegant
Appelatie	Rioja DOC
Inhoud fles	75 cl
Bewaar pot.	+6 jaar
Serveer temp.	16-18°C

VINIFICATIE

3 dagen koude maceratie voor de gisting, met dagelijks overpompen en delestage tijdens de fermentatie in temperatuurgecontroleerde inox cuves; daarna 12 maanden rijping in hoofdzakelijk Amerikaanse eikenhouten vaten.

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | info@start2taste.be | www.start2taste.be | 0476/41 77 41
Roterijstraat 138, 8790 Waregem