

Bodegas Gómez De Segura - Finca Ratón Club Don Antonio (2010)

IDENTIDAD



Bodega	Bodegas Gómez De Segura
Nombre	Finca Ratón Club Don Antonio
Año	2010
Uvas	Tempranillo (100 %)
Ubicación	España > Rioja > Rioja
Clasificación	DO - Reserva
Categoría	Vino Tinto / Seco
Alcohol	13.5 %
Precio	16,50 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Cápsula	Negro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.50 %
---------	---------

ELABORACIÓN

Info. sobre La elaboración se realizó en depósito de acero inoxidable y la fermentación maloláctica, en bodega nueva de Roble Francés Allier de tostado medio intenso, 12 meses de crianza y 24 en botella para redondearse.

Viticultura La vendimia es manual, variedad 100 % Tempranillo.

Tierra Viñedos propios de la bodega, 1,20 ha, viñedo Finca Ratón, en vaso, orientado al sur, de secano, suelo arcillo-calcáreo y algo pedregoso. La altitud es de 400-600m Abonado con estiércol de oveja mantiene las características físico-químicas del suelo.
Clima mediterráneo con influencia atlántica, diferencia extrema entre el verano y el invierno. Precipitación anual: 400

COMENTARIO

Comentario os encontramos ante un Rioja de corte moderno, obtenido de viñedos viejos que aportan calidad a la uva. Muy lejos de los Riojas clásicos y acorde al gusto actual.



CATAS (1)

Fecha **13 de enero de 2016**
Catador Curso De Cata
Puntuación **91**
Visual Color Rojo cereza, con ribete rojo tirando a teja, y capa media. El vino está limpio.
Olfato Fruta roja y negra madura, aromas a pimienta, chocolate negro, sotobosque. La intensidad de los aromas es media y bastante agradable. No se aprecian aromas animales de consideración.
Boca El vino presenta una acidez equilibrada, se aprecia mineralidad, taninos suaves, dulces y domados. Es un vino bastante largo y se aprecian toques de fruta y chocolate.

BOTELLAS SACADAS (1)

16/1/16	Precio de	16,50 €	16/1/16	Consumido		
---------	-----------	---------	---------	-----------	--	--

