



Gomez Cruzado

Gómez Cruzado Honorable est un assemblage exceptionnel de Rioja, élaboré à partir des plus vieilles vignes de la région, offrant richesse, structure et élégance, incarnant l'essence des grands vins classiques de Rioja.



Honorable 2016

Rioja, Espagne

Région et Vignobles

Honorable provient de la région de **La Rioja Alta**, spécifiquement des plus anciens vignobles de Gómez Cruzado situés au pied de la **Sierra Cantabria**. Ces vignobles, avec des vignes âgées de plus de **50 ans**, sont implantés sur des **pentcs orientées sud-est**, bénéficiant d'un excellent ensoleillement qui garantit une maturation optimale.

Les sols, pauvres et argilo-calcaires, se distinguent par leur couleur blanche et la présence de dalles rocheuses calcaires en profondeur, conférant au vin minéralité et structure. Les vignobles abritent un **assemblage de Tempranillo (90%), Graciano (4%) et Garnacha (4%)**, complété par de petites quantités de Mazuela et de Viura. Cette biodiversité enrichit la profondeur et la complexité du vin final.

Vinification

Honorable a été élaboré avec soin, les raisins étant vendangés à la main dans des **caisses de 15 kg** pour préserver leur qualité. Après une **maceration pré-fermentaire à basse température de 4 jours**, la fermentation s'est déroulée dans des cuves à température contrôlée, avec des **remontages et délestages quotidiens**, optimisant l'extraction des couleurs, des arômes et des tanins.

La fermentation malolactique s'est effectuée dans des **barriques neuves de chêne français**, avec bâtonnage hebdomadaire, apportant texture et complexité. Le vin a ensuite vieilli pendant **18 mois dans des barriques neuves en chêne français à grain fin**, permettant une intégration harmonieuse des saveurs tout en conservant fraîcheur et élégance.

Alcool : 14,50 %

Composition: 90% Tempranillo, 4% Graciano, 4% Grenache



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Honorable 2016

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis profond avec des reflets grenat.
- **Nez** : Arômes intenses de prunes noires, cerises noires et figues, accompagnés de chêne crémeux, d'épices de Noël et de subtiles touches de tabac.
- **Bouche** : Riche et structurée, avec des saveurs de fruits noirs mûrs, équilibrées par une acidité vive et des tanins soyeux. La texture crémeuse est rehaussée par des notes de vanille et de clou de girofle, menant à une finale longue et élégante.

Le saviez-vous ?

Honorable est une **réinterprétation contemporaine de la catégorie Gran Reserva de Rioja**, illustrant l'engagement de Gómez Cruzado à marier héritage et techniques modernes. Le vin est volontairement étiqueté sans mention d'âge, reflétant son style unique et sa vision innovante.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Chevreuril poêlé avec sauce aux groseilles rouges** : La structure tannique et le profil fruité du vin s'accordent parfaitement avec la richesse du gibier et la douceur acidulée des groseilles.
- **Souris d'agneau braisée** : La profondeur et les épices du vin subliment les saveurs savoureuses de l'agneau mijoté.
- **Champignons sauvages rôtis** : Les tons terreux des champignons enrichissent les éléments minéraux et épicés du vin.
- **Fromage Manchego** : Les notes noisettées et intenses du Manchego affiné s'harmonisent avec le chêne crémeux et les fruits mûrs du vin.



Robert Parker (RP) : 93 Points (2016)

Honorable has always been the most traditional of their bottlings, but the 2016 Honorable shows a lot less oak than in past vintages. The wine is fresh and balanced, keeping its balsamic side but giving more room to fruit and chalkiness, coming through as cleaner and more focused. I'm sure the freshness of 2016 has helped, but there is a clear line of progression in all the wines, and Honorable is not an exception. This should develop magnificently in bottle. It's mostly Tempranillo with some 10% made up of other red and white varieties—Viura, Malvasía, Garnacha Tinta, Mazuelo and Graciano—with good ripeness and freshness. It matured in French oak barrels for 18 months. 18,000 bottles produced. It was bottled in February 2019.

