



Gómez Cruzado

Gómez Cruzado Pancrudo est une expression vive et élégante de la Garnacha, offrant des fruits éclatants, des tanins raffinés et un profil minéral issu des vignobles d'altitude de la Rioja Alta.



Pancrudo 2020

Rioja, Espagne

Région et Vignobles



Alcool : 14,35 %

Composition: 100% Grenache

Pancrudo est issu de **Rioja Alta**, plus précisément du village de **Badarán**, une zone d'altitude située à **650 mètres au-dessus du niveau de la mer**. Les **vignes de Garnacha âgées de plus de 80 ans** y prospèrent sur des **sols argileux riches en fer**, qui apportent minéralité et structure au vin. Les **pentes orientées au nord** de Badarán contribuent à un microclimat plus frais, ralentissant la maturation des raisins et préservant leur acidité naturelle tout en intensifiant leur complexité aromatique.

Cette région de la Rioja Alta, connue pour son terroir unique, bénéficie des pratiques viticoles durables adoptées par Gómez Cruzado, valorisant le potentiel de ces vieilles vignes pour produire des vins d'une pureté et d'une finesse remarquables.

Vinification

Les raisins de Garnacha sont **vendangés à la main** pour garantir une sélection rigoureuse des meilleurs fruits. La fermentation se déroule avec des **levures indigènes** dans de petites cuves, incluant des grappes entières et un **pigeage doux** pour extraire délicatement les tanins et la couleur.

Le vin est élevé pendant **12 mois** dans une combinaison de **65 % de foudres en chêne français** et **35 % d'œufs en béton**. Cette méthode permet un équilibre entre l'oxygénation et la pureté, mettant en valeur la fraîcheur et la minéralité naturelle de la Garnacha sans dominer par des notes boisées. Le résultat est un vin frais, expressif et texturé.

Notes de Dégustation

- Couleur :** Rouge rubis brillant avec des reflets violets.
- Nez :** Arômes de fruits rouges frais tels que la cerise et la framboise, accompagnés de notes florales de violette, d'épices subtiles et de nuances terreuses.
- Bouche :** Moyennement corsée avec des tanins soyeux et une acidité vive. Saveurs de grenade juteuse, de canneberge et de notes minérales menant à une finale rafraîchissante et élégante.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Pancrudo 2020

Le saviez-vous ?

Pancrudo rend hommage aux vignobles historiques de Garnacha de la Rioja, qui ont longtemps été éclipsés par le Tempranillo. Gómez Cruzado a fait de la Garnacha un pilier de sa philosophie de vinification, utilisant des parcelles de vieilles vignes en altitude pour révéler son potentiel à produire des vins nuancés et axés sur le terroir.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Côtelettes d'agneau grillées au romarin** : La fraîcheur et l'acidité du vin complètent les saveurs savoureuses et herbacées de l'agneau.
- **Ratatouille de légumes** : Les notes terreuses et sucrées des légumes rôtis se marient parfaitement avec la fraîcheur et la minéralité du vin.
- **Paella au poulet et chorizo** : L'acidité et les fruits rouges du vin équilibrent les saveurs fumées et savoureuses de ce plat espagnol classique.
- **Fromage Manchego affiné** : La texture crémeuse et les arômes noisettés du Manchego rehaussent les fruits éclatants et la texture soyeuse du vin.

Robert Parker (RP) : 95 Points (2020)



The 2020 Pancrudo shows more balanced and approachable than the 2019, with more elegant tannins, fresher fruit and a little less alcohol (this is 14%). It's pure Garnacha from Badarán and is named after the Pancrudo mountain where the Cárdenas River is born, a zone that in the past was devoted to "clarete" wines (rosé mixing red and white grapes). It feels a bit closed and shy with fennel notes of freshness (but it is a ripe year too) and a medium-bodied palate with fine tannins and some austerity. It should develop nicely in bottle. 9,500 bottles were filled in May 2022.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM