



Catania Joven

D.O. Ribera del Duero

Tipo: Joven
Varietalidad: Tempranillo
Grado: 13,5%
Cosecha: 2016
Botella: Bordelesa
Formato: 75 cl
Tipo de Vendimia: Manual/
mecánica, dependiendo de la
parcela.

Enóloga: María José García
Viñedo: Fincas en "La Rasa". Vaso/
espaldadera según parcela.
Tipo de Suelo: Franco arenoso.
Altitud: 900 metros
Edad del Viñedo: 30 años
Rendimiento (kg/ha): 6.000

Fundada en 1972, Viñedos y Bodegas Gormaz es una bodega veterana en la D.O. Ribera del Duero, habiendo formado parte del grupo fundador de la Denominación. Aunque la primera acta del C.R.D.O Ribera del Duero data de 1980, esta Denominación de Origen fue oficialmente constituida en 1982 con 12 bodegas inscritas, entre las que se encontraba Viñedos y Bodegas Gormaz. Su climatología se caracteriza por una pluviometría moderada-baja, con veranos secos y calurosos e inviernos largos y rigurosos, enmarcándola en un clima mediterráneo continental. Esta homogeneidad se particulariza a lo largo de su eje: El río Duero, que atravesando la meseta norte, une a más de 100 pueblos y 279 bodegas extendidas a lo largo de una franja vinícola de unos 115 km. de longitud y 35 de anchura.

Elaboración:

Selección de la uva por parcelas y grado de madurez. Maceración de 10-12 días del 85% del "coupage" y fermentación a temperatura controlada inferior a 26° C. El resto del "coupage" (15%) está compuesto por vino llamado de "fermentación controlada", en el que el mosto entra en contacto con los hollejos durante 2 ó 3 días para acabar la fermentación a una temperatura de 20° C a fin de aumentar el potencial aromático del vino.

Nota de Cata:



Olfativa
Aromas muy
varietales, plenos
de fruta fresca.



Visual
Rojo intenso con
ribete violáceo.



Gustativa
Fresco, goloso y
persistente.



Temperatura
12°C-15°C



Maridaje
Carnes a la parrilla,
huevos, pastas,
patés y embutidos
finos.

Premios:



89 Puntos
Guía Peñín
2011

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas