

Viñedos y Bodegas Gormaz Catania Joven

D.O. Ribera del Duero

Tipo: Joven
Varietalidad: Tempranillo
Grado: 14%
Cosecha: 2018
Botella: Bordelesa
Formato: 75 cl
Tipo de vendimia: Manual o mecánica dependiendo de la parcela

Enóloga: María José García
Viñedo: Finca en "La rasa", en vaso y espaldera según la parcela
Tipo de suelo: Francos arcillosos
Altitud: 900 metros
Edad del viñedo: 30 años
Rendimiento (kg/ha): 6.000



Fundada en 1972, Viñedos y Bodegas Gormaz es una de las veteranas habiendo formado parte del grupo fundador de las 12 bodegas de la Denominación de Origen - Ribera del Duero. Perteneciente a la provincia de Soria, basa la calidad de sus vinos en su origen (terruño) y en el respeto en sus elaboraciones.

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 o 3 días para acabar la fermentación a una temperatura de 20°C a fin de aumentar el potencial aromático del vino.

Notas de cata:



Visual

Rojo intenso con ribete violáceo



Olfativa

Aromas muy varietales, plenos de fruta fresca



Gustativa

Fresco, goloso y persistente



Temperatura

12°C - 15°C



Maridaje

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