

Viñedos y Bodegas Gormaz Catania Roble

D.O. Ribera del Duero

Tipo: Roble
Variedad: Tempranillo
Grado: 14%
Cosecha: 2018
Botella: Bordelesa
Formato: 75 cl
Tipo de vendimia: Manual
Enólogo: María José García

Viñedo: Selección de 66 parajes en los municipios de Alcubilla del Marqués y Pedraja de San Esteban. Cultivo en vaso
Tipo de suelo: Francos de predominio arcillo calcáreo
Altitud: 780-960 metros
Edad del viñedo: 60 años
Rendimiento (kg/ha): 5.000



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 prefermentativa de 3 días a 4-6°C para facilitar la extracción de aromas. Fermentación a temperatura controlada de 25-26°C durante una semana. Maceración post-fermentativa de 10 días. Después de la fermentación maloláctica el vino pasa un período de estancia en barrica de roble americano nuevas y de primer y segundo año durante 5 meses, siendo afinado posteriormente en botella durante un mínimo de 4 meses.

Notas de cata:



Visual

Color rojo cereza con matiz violáceo



Olfativa

Aromas a fruta fresca, vainilla y torrefacto



Gustativa

Cálido, amplio, fresco y equilibrado, con recuerdos de vainilla



Temperatura

14°C - 16°C



Maridaje

Embutidos selectos de curación media, carnes a la brasa y guisos de pescado