

Viñedos y Bodegas Gormaz

12 Linajes Reserva

D.O. Ribera del Duero



Tipo: Reserva
Variedad: 100% Tempranillo
Grado: 14,5%
Cosecha: 2012
Botella: Troncocónica
Formato: 75 cl
Tipo de vendimia: Manual
Enóloga: María José García

Viñedo: Selección de parajes en Miño, Ines y Atauta. Vaso
Tipo de suelo: Franco-arenosos de predominio calizo
Altitud: 905 - 960 metros
Edad del viñedo: Más de 80 años
Rendimiento (kg/ha): 3.500

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:

Elaboración tradicional con uva 100% despalillada, con fermentación alcohólica a temperatura moderada (26°C - 28°C) con maceración post fermentativa en función de la relación antociano-tanino. El 25% del vino recién terminado realiza la fermentación maloláctica en barrica de roble francés. Su envejecimiento es de 24 meses en roble francés nuevo (70%); americano (15%) de un año y (15%) de dos años. El afinamiento en botella es de un mínimo de 18 meses.

Notas de cata:



Color

Picota con ribete granate



Olfativa

Compleja, con predominio de notas minerales en un fondo de confitura de guindas combinadas con una mezcla sutil de especias. Torrefacto con notas de tabaco y ahumados



Gustativa

Potente pero con un paso de taninos sedosos y bien equilibrados que conforman un final que termina graso, con regusto mineral y confitado



Temperatura

14°C - 16°C



Maridaje

Pescado en caldereta, cordero asado, arroz caldoso, setas, hongos y carnes rojas

Premios:



94 pts
+ Selección del Editor

Wine Enthusiast
2018



92 pts
Guía Peñín
2019



91 pts
Wine & Spirits
2018



Medalla de Oro
Mundus Vini
2018



Medalla de Oro
Bacchus
2017

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas