

Viñedos y Bodegas Gormaz

12 Linajes Crianza

D.O. Ribera del Duero



Tipo: Crianza
Varietalidad: 100% Tempranillo
Grado: 14,5%
Cosecha: 2016
Botella: Truncocónica
Formato: 75 cl
Tipo de vendimia: Manual
Enólogo: María José García

Viñedo: Microparcelas en vaso en los municipios de Villalvaro, Matanza de Soria, Quintanilla de Tres Barrios e Ines
Tipo de suelo: Mezcla de suelos (arenosos, arcillosos, calizos y francos)
Altitud: 845 - 960 metros
Edad del viñedo: 80 años
Rendimiento (kg/ha): 2.500

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) 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 14 meses en roble francés nuevo (25%) y americano (75%) de un año. El afinamiento en botella es de un mínimo de 12 meses.

Notas de cata:



Color

Picota con ribete violáceo



Olfativa

Muy intensa y compleja con notas lácteas y minerales en un fondo de confitura de frutos negros salvajes (arándanos y moras) combinado con notas elegantes especiadas de pimienta negra y clavo, con ligeros recuerdos de torrefactos y caramelos de toffee



Gustativa

En boca es equilibrado y redondo, potente pero con paso aterciopelado y bien integrado que termina en volumen y grasa, con un retrogusto especiado y mineral



Temperatura

10°C - 14°C



Maridaje

Carne roja, cordero asado, quesos curados y azules

Premios:



Medalla de Plata

Decanter
2019

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas