

Viñedos y Bodegas Gormaz

Viña Gormaz Crianza

D.O. Ribera del Duero

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

Viñedo: Selección por parajes y edad del viñedo. Cultivado en vaso
Tipo de suelo: Francos de predominio arenoso-calcáreo
Altitud: 845 - 960 metros
Edad del viñedo: 70 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 parajes, edad del viñedo y grado de madurez. Fermentación a temperatura controlada de 27°C-28°C durante 10 días. Maceración postfermentativa de 10 días. Después de la fermentación maloláctica, el vino reposa en barrica de roble francés y americano, nueva y seminueva, durante 14 meses, redondeándose en botella durante un mínimo de 8 meses.

Notas de cata:



Visual

Rojo rubí de amplia capa



Olfativa

Aromas a fruta madura, dulces, con matices de cacao y torrefactos



Gustativa

Amplio, dulce, de prolongado final y agradable retrogusto



Temperatura

12°C - 15°C



Maridaje

Carnes rojas, cordero asado, guisos de pescado azul y quesos curados

Premios:



Medalla de Plata

Decanter 2019

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas