

# Viñedos y Bodegas Gormaz

## Viña Gormaz Roble

D.O. Ribera del Duero

**Tipo:** Roble  
**Varietalidad:** 100% Tempranillo  
**Grado:** 14%  
**Cosecha:** 2018  
**Botella:** Bordelesa  
**Formato:** 75 cl  
**Tipo de vendimia:** Manual  
**Enólogo:** María José García

**Viñedo:** Selección de 66 parajes.  
 Cultivo en vaso  
**Tipo de suelo:** Francos de predominio arcillo-calcáreo  
**Altitud:** 845 - 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°C-6°C para facilitar la extracción de aromas. Fermentación a temperatura controlada de 25°C-26°C durante una semana. Maceración postfermentativa de 10 días. Después de la fermentación maloláctica el vino pasa un período de estancia en barrica de roble americano nueva 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 torrefactos



#### Gustativa

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



#### Temperatura

14°C - 16°C



#### Maridaje

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

[www.hispanobodegas.com](http://www.hispanobodegas.com)



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas