

# Viñedos y Bodegas Gormaz Catania Crianza

D.O. Ribera del Duero

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

**Viñedo:** Selección de parajes procedentes del municipio de Villálvaro  
**Tipo de suelo:** Francos arenosos con pequeños aportes de pedregosidad  
**Altitud:** 780-960 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 27-28°C durante 10 días. Después de la fermentación maloláctica, el vino reposa en barrica de roble francés y americano, nueva y seminueva, durante 12-14 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

14°C - 16°C

## Premios:



**90 pts**  
Guía Peñín  
2018



**Medalla de Oro**  
Asia Wine Trophy  
2019

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



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas