

Viñedos y Bodegas Gormaz

12 Linajes Grano a Grano

D.O. Ribera del Duero

Tipo: Tinto
Variedad: Tempranillo
Grado: 14,5%
Cosecha: 2017
Botella: Borgoña especial
Formato: 75 cl
Tipo de Vendimia: Manual en cajones
Enólogo: María José García

Viñedo: Única parcela en Quintanilla de Tres Barrios
Tipo de Suelo: Arenoso con cantos rodados
Altitud: 930 metros
Edad del Viñedo: Entre 80 y 100 años
Rendimiento (kg/ha): 1.500



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:

La peculiaridad de su elaboración reside en el desgranado: tras la recepción de la uva, se lleva a cabo el desgranado manual de los racimos, separando el raspón de los granos enteros. Esta labor supone un trabajo meticuloso que implica a varias personas durante varios días. Los remontados y bazuqueos, al igual que el prensado, son manuales. Tras la fermentación, el vino se trasiega a bocoyes de 500 l. de roble francés, donde tiene lugar la fermentación maloláctica y la posterior crianza, que se extiende durante 10 meses.

Notas de cata:



Visual

Color picota de alta capa, tonalidad violácea



Olfativa

Intensa, aromas a frutos rojos y negros, con un toque lácteo y especiado



Gustativa

Sabroso, equilibrado, con taninos dulces y bien integrados. Largo y persistente



Temperatura

16°C-18°C



Certificación Vegana

Sí

Premios:



93 pts
Guía Peñín
2020



90 pts
Wine Spectator
2019



16 pts
Fuera de Serie
Expansión
2020

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas