

# Viñedos y Bodegas Gormaz

## Viña Gormaz Crianza

D.O. Ribera del Duero

**Tipo:** Crianza  
**Variedad:** 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  
**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.

### Tipo de suelo: Arena, arcilla y canto rodado

El privilegio de una naturaleza única. Los rasgos elegantes y la estructura que distinguen a este tinto Crianza tienen su origen en la propia naturaleza de la Ribera del Duero soriana; particularmente, en la combinación de los estratos de los suelos de las distintas fincas que componen su ensamblaje. La altitud de los viñedos (cerca de 1.000 metros sobre el nivel del mar), el contraste térmico entre el día y la noche, la pobreza de los suelos, los rendimientos limitados y unos exigentes criterios vitícolas son algunos de los factores que permiten seleccionar para este vino bayas de Tempranillo con gran concentración de aromas y una nítida expresión varietal, que se ennoblecen con la crianza en roble.

### 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

### Premios:



**92 pts**  
James Suckling  
2019



**Medalla de Plata**  
Decanter  
2019

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



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas