

Viñedos y Bodegas Gormaz

12 Linajes Roble

D.O. Ribera del Duero

Tipo: Roble
Variedad: 100% Tempranillo
Grado: 14%
Cosecha: 2019
Botella: Truncocónica
Formato: 75 cl
Tipo de vendimia: Manual

Enóloga: María José García
Viñedo: Selección de 20 ha en parajes escogidos. Vaso
Tipo de suelo: Franco-arenoso y arcillo-calcáreo
Altitud: 845 metros
Edad del viñedo: Más de 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:

Elaboración tradicional con uva 100% despalillada, con fermentación alcohólica a temperatura moderada (24°C) para conservar aromas varietales. El 50% del vino recién terminado realiza la fermentación maloláctica en barricas de roble americano. Su envejecimiento es de 5 meses en roble americano, nuevo (15%) y de un año (85%).

Notas de cata:



Color

Granate con ribete violáceo



Olfativa

Muy intensa con notas de frutos rojos y negros, frescos y salvajes (frambuesas y zarzamora) combinados con notas sutiles balsámicas y de repostería (vainilla), muy atractivas y seductoras



Gustativa

Equilibrado y redondo con taninos suaves y bien integrados con retrogusto especiado y frutos rojos frescos



Temperatura

12°C - 14°C

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas