

Viñedos y Bodegas Gormaz Catania Crianza

D.O. Ribera del Duero

Tipo: Crianza
Variedad: Tempranillo
Grado: 14%
Cosecha: 2017
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 bodega 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



Certificación Vegana

Sí

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas