

Bodegas GarciGrande Viña Gormaz Verdejo

D.O. Rueda

Tipo: Blanco joven
Variedad: Verdejo 100%
Grado: 13%
Cosecha: 2020
Botella: Bordelesa
Formato: 75 cl
Tipo de Vendimia: Mecánica,
nocturna

Enólogo: Emma Villajos
Viñedo: Selección en municipios de
La Seca y Nava del Rey
Alt tud: 700 - 800 metros
Edad del Viñedo: Más de 15 años
Rendimiento (kg/ha): 7.500



Fundada en 1989, Bodegas GarciGrande está asentada sobre viejas bodegas que se remontan al siglo XIV y que cuenta con 79 hras. de viñedo. Su clima continental y la composición de sus suelos ricos en calcio y magnesio, pedregosos, con muy buena aireación y drenaje, constituyen la primera base sobre la que se sustentan los vinos de esta bodega. Marcada por la tipicidad de la Denominación de Origen a la que pertenece, Bodegas GarciGrande desarrolla estos conceptos desde su propia identidad, sin renunciar a aspectos claves en la calidad resultante de sus vinos como las vendimias nocturnas, el control de prensado y la aplicación de la crianza sobre lías al término de la fermentación que contribuye a conseguir la untuosidad y persistencia que distinguen a los vinos “marca de la casa”.

Tipo de suelo: Arena con fondos de arcilla

Cuando la verdejo encuentra la expresión de un terruño singular. En la viticultura orientada a la producción de vinos blancos, la combinación de limo y arcilla en profundidad resulta beneficiosa por el pequeño tamaño de las partículas, que favorece la absorción de nutrientes y agua a través de la raíz. Esto permitirá a la planta desarrollar los componentes aromáticos de la piel de la uva, que proporcionarán equilibrio, aromas, frescura y textura al vino. Los suelos arenosos, pobres en nutrientes y ricos en oxígeno dan lugar a vinos delicados y puros y resultan ideales para la buena expresión de la Verdejo. Aportan la frescura y la nutrición que necesitan las cepas de esta variedad para alcanzar un perfecto equilibrio en su madurez, consiguiendo aunar la fruta blanca más expresiva junto con la untuosidad y carácter que exprimen en boca los blancos de Viña Gormaz.

Elaboración:

Selección de uva por edad del viñedo y tipo de suelo. Maceración en frío (8 °C - 12 °C) durante 12 - 18 horas que ayuda a incrementar la intensidad aromática del mosto. Fermentación a temperatura controlada (16 °C) durante 10 - 15 días. Removido en sus propias lías tras la fermentación para conseguir la untuosidad y persistencia características de este vino; Consigue volumen y complejidad.

Notas de cata:



Visual

Amarillo brillante
con ribetes
verdosos



Olfativa

Aromas frutales con
fondos vegetales y
anisados



Gustativa

Agradable y sutil
entrada, equilibrado y
redondo. Persistente,
afrutado y virtuoso



Temperatura

6 °C - 8 °C

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas