

Viñedos y Bodegas Gormaz

12 Linajes Crianza

D.O. Ribera del Duero



Tipo: Crianza
Varietalidad: 100% Tempranillo
Grado: 14,5%
Cosecha: 2018
Botella: Troncocónica
Formato: 75 cl
Tipo de vendimia: Manual
Enólogo: Emma Villajos

Viñedo: Microparcels en Villálvaro y Soto de San Esteban
Tipo de suelo: Franco arenoso
Altitud: Villálvaro 918 m y Soto de San Esteban 847 m
Edad del viñedo: 90 años
Rendimiento (kg/ha): 4.500

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:

Recepción de uva en cajas en cámara frigorífica a 6°C y elaboración en depósitos de hormigón con uva 100% despalillada. Fermentación alcohólica a temperatura moderada (26°C) con maceración post fermentativa en función de la relación antociano-tanino. El 25% del vino recién terminado realiza la fermentación maloláctica en barrica de roble francés. Su envejecimiento es de 14 meses en roble francés. El afinamiento en botella es de un mínimo de 12 meses.

Notas de cata:



Visual

Picota con ribete violáceo



Olfativa

Muy intensa y compleja con notas lácteas y minerales en un fondo de confitura de frutos negros salvajes (arándanos y moras) combinado con notas elegantes especiadas de pimienta negra y clavo, con ligeros recuerdos de torrefactos y caramelos de toffee



Gustativa

En boca es equilibrado y redondo, potente pero con paso aterciopelado y bien integrado que termina en volumen y grasa, con un retrogusto especiado y mineral



Temperatura

15°C - 18°C



Certificación Vegana

Si

Premios:



90 pts

James Suckling



91 pts

Guía Peñin