

# Viñedos y Bodegas Gormaz

## 12 Linajes Reserva

D.O. Ribera del Duero



**Tipo:** Reserva  
**Variedad:** 100% Tempranillo  
**Grado:** 14,5%  
**Cosecha:** 2016  
**Botella:** Troncocónica  
**Formato:** 75 cl  
**Tipo de vendimia:** Manual en cajones  
**Enóloga:** Emma Villajos

**Viñedo:** Ines y Alcubilla del Marqués  
**Tipo de suelo:** Franco-arenosos de predominio calizo  
**Altitud:** Ines 910 m y Alcubilla del Marqués 863 m  
**Edad del viñedo:** 100 años  
**Rendimiento (kg/ha):** 3000

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 cajones en cámara frigorífica a 6°C y elaboración en depósitos de hormigón con uva 100% despallada. Fermentación alcohólica a temperatura moderada (26°C - 27°C) con maceración post fermentativa en función de la relación antociano-tanino. El vino recién terminado realiza la fermentación maloláctica en barrica de roble francés. Su envejecimiento es de 24 meses en roble francés nuevo y de dos años. El afinamiento en botella es de un mínimo de 12 meses.

### Notas de cata:



#### Visual

Picota con ribete rubí



#### Olfativa

Compleja, con predominio de notas minerales en un fondo de confitura de guindas combinadas con una mezcla sutil de especias. Torrefacto con notas de tabaco y ahumados



#### Gustativa

Potente pero con un paso de taninos sedosos y bien equilibrados que conforman un final que termina graso, con regusto mineral y confitado



#### Temperatura

16°C - 18°C



#### Certificación Vegana

Sí

### Premios:



**Medalla de Oro**  
Mundus Vini



**92 pts**  
Guía Peñin



**95 pts**  
Guía Gourmet

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



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas