

Viñedos y Bodegas Gormaz

Viña Gormaz Joven

D.O. Ribera del Duero



Tipo: Joven
Variedad: 100% Tempranillo
Grado: 14,5%
Cosecha: 2021
Botella: Bordelesa
Formato: 75 cl
Tipo de vendimia: Manual

Enólogo: Emma Villajos
Viñedo: Fincas de la comarca de San Esteban de Gormaz
Altitud: 850 metros
Edad del viñedo: Entre 15 y 30 años
Rendimiento (kg/ha): 6.000

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.

Tipo de suelo: Arena y Limo

La tempranillo en un territorio único. En un preciso juego de equilibrios, en el viñedo el suelo actúa como regulador de los elementos del clima, a través de sus propiedades. En este vino joven, las características físicas y geológicas de la parcela –por radiación (color, exposición, albedo) y aportes de agua (granulometría, capacidad de retención)– encuentran en la Tempranillo su expresión más cabal. El binomio color/temperatura ofrece todo su poderío en este vino joven. El área privilegiada de donde procede el vino atesora un ecosistema único, origen y cuna de tintos excepcionales.

Elaboración:

Selección de la uva por parcelas y grado de madurez. Maceración controlada de 10-12 días del 85% del “coupage” y fermentación a temperatura controlada inferior a 26°C. El resto del “coupage” (15%) está compuesto por vino llamado de “fermentación controlada”, en el que el mosto entra en contacto con los hollejos durante 2 o 3 días para acabar la fermentación a una temperatura de 20°C a fin de aumentar el potencial aromático del vino.

Notas de cata:



Visual

Rojo intenso con ribete violáceo



Olfativa

Aromas muy varietales, plenos de fruta fresca



Gustativa

Fresco, goloso y persistente



Temperatura

12°C - 15°C