

# Viñedos y Bodegas Gormaz

## Viña Gormaz Roble

D.O. Ribera del Duero



**Tipo:** Roble  
**Variedad:** 100% Tempranillo  
**Grado:** 14,5 %  
**Cosecha:** 2019  
**Botella:** Bordelesa  
**Formato:** 75 cl  
**Enólogo:** Emma Villajos

**Tipo de vendimia:** Manual  
**Viñedo:** 66 parajes de Langa de Duero  
**Tipo de suelo:** Arcillo-calcáreo  
**Altitud:** 854 metros  
**Edad del viñedo:** 45 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.

### Tipo de suelo: Arena, Limo y Arcilla

La tempranillo en parcelas privilegiadas. Una combinación de suelos ideal para el equilibrio y la simbiosis del viñedo y la variedad Tempranillo es aquella con capacidad para liberar los nutrientes y retener el agua que tienen los suelos de arcilla, con una aptitud para el drenaje y bajo vigor que desarrollan las plantas en los suelos de arena. Por tanto, una mezcla de arcilla y arena con una baja proporción de limo resulta óptima para la viña. El clima, la exposición, la profundidad del suelo y la variedad Tempranillo de las parcelas de la bodega son determinantes para elaborar este vino, Viña Gormaz Roble.

### Elaboración:

Selección de la uva por parcelas y grado de madurez. Maceración prefermentativa de 3 días a 4°C-6°C para facilitar la extracción de aromas. Fermentación a temperatura controlada de 25°C-26°C durante una semana. Maceración postfermentativa de 10 días. Después de la fermentación maloláctica el vino pasa un período de estancia en barrica nueva de roble americano durante 5 meses, siendo afinado posteriormente en botella durante un mínimo de 4 meses.

### Notas de cata:



#### Visual

Color rojo cereza con matiz violáceo



#### Olfativa

Aromas a fruta fresca, vainilla y torrefactos



#### Gustativa

Cálido, amplio, fresco y equilibrado, con recuerdos de vainilla



#### Temperatura

14°C - 16°C

### Premios:



**91 pts**

Decanter

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



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas