GORMAZ
RIBERA DEL DUERO

Viñedos y Bodegas Gormaz
Viña Gormaz Joven

D.O.Ribera del Duero

Tipo: Joven
Variedad: 100% Tempranillo
Grado: 14,5%
Cosecha: 2022
Botella: Bordelesa
Formato: 75 cl
Tipo de vendimia: Manual

Enóloga: Emma Villajos
Viñedo: Rejas de San Esteban
Altitud: 900 metros
Edad del viñedo: Entre 15 y 30 años
Rendimiento (kg/ha): 6.000

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:

Fermentación a temperatura controlada inferior a 24ºC para mantener la frescura típica de este vino sin aporte de madera, que expresa la uva tempranillo típica del terroir Soriano.

Contiene sulfitos

Notas de cata:

Visual

Rojo intenso con ribete violáceo

Olfativa

Aromas muy varietales, plenos de fruta fresca como grosellas y frambuesas

Gustativa

Fresco, goloso y persistente

Temperatura

14ºC - 16ºC

www.hispanobodegas.com

hispanobodegas @Hispanobodegas hispanobodegas