

Viñedos y Bodegas Gormaz 12 Linajes Roble

D.O. Ribera del Duero



Tipo: Roble
Varietal: 100% Tempranillo
Grado: 15%
Cosecha: 2021
Botella: Troncocónica
Formato: 75 cl
Tipo de vendimia: Manual en cajones

Viñedo: Selección de parajes en Atauta
Tipo de suelo: arcillo-calcáreo
Altitud: 960 metros
Edad del viñedo: 25-35 años
Rendimiento (kg/ha): 5.000

Puntuaciones:



Este vino expresa un perfecto equilibrio entre el aroma de fruta, la frescura de los frutos rojos del tempranillo soriano y los aromas especiados de una crianza en roble francés.

Elaboración:

Vendimia manual en cajas de 200 kg, que se meten directamente en camión refrigerado, donde están 24 horas a 4°C antes de ser la uva procesada por una desgranadora selectiva de grano entero, que por gravedad se encuba en los depósitos de hormigón.

Crianza de 6 meses en bodega de roble francés nueva y de un uso, con dos trasiegos cada 3 meses a barricas de dos y tres usos. Afinamiento en botella durante un mínimo de 6 meses.

Contiene sulfitos.

Notas de cata:



Visual

Granate con ribete violáceo



Olfativa

Muy intensa con notas de frutos rojos y negros, frescos y salvajes (frambuesas y zarzamora) combinados con notas sutiles balsámicas y de repostería (vainilla), muy atractivas y seductoras



Gustativa

Equilibrado y redondo con taninos suaves y bien integrados con retrogusto especiado y frutos rojos frescos



Temperatura

12°C - 14°C

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas