

## Viñedos y Bodegas Gormaz

# 12 Linajes Crianza

D.O. Ribera del Duero



**Tipo:** Crianza

**Varietal:** 100% Tempranillo

**Grado:** 14,5%

**Cosecha:** 2018

**Botella:** Troncocónica

**Formato:** 75 cl

**Tipo de vendimia:** Manual

**Viñedo:** Microparcelas en Villálvaro

**Tipo de suelo:** Arcillo calcáreo

**Altitud:** 918 metros

**Edad del viñedo:** 65-85 años

**Rendimiento (kg/ha):** 4.500

**Puntuaciones:**



Vino parcelario del pueblo de Villálvaro. Cepas viejas Sorianas muy identificadas con sus suelos pobres de yeso y caliza dando como resultado un vino 100% Tempranillo complejo, fresco y elegante.

### Elaboración:

Tras un seguimiento en campo exhaustivo, se determina la vendimia de las parcelas. Se realiza una vendimia manual en cajas de 200 kg. Se meten directamente en camión refrigerado, donde están 24 horas a 4°C antes de ser procesadas en una desgranadora selectiva de grano entero, que por gravedad se encuba en los depósitos de hormigón. Crianza: 16 meses en bodega de roble francés nueva y de un uso con trasiegos cada 4 meses a barricas de dos y tres usos. Afinamiento en botella durante un mínimo de 15 meses.

Contiene sulfitos.

### Notas de cata:



#### Visual

Picota con ribete violáceo



#### Olfativa

Muy intensa y compleja con notas lácteas y minerales en un fondo de confitura de frutos negros salvajes (arándanos y moras) combinado con notas elegantes especiadas de pimienta negra y clavo, con ligeros recuerdos de torrefactos y caramelos de toffee



#### Gustativa

En boca es equilibrado y redondo, potente pero con paso aterciopelado y bien integrado que termina en volumen y grasa, con un retrogusto especiado y mineral



#### Temperatura

15°C - 18°C



#### Certificación Vegana

Si