

Viñedos y Bodegas Gormaz

Viña Gormaz Roble

D.O. Ribera del Duero



Tipo: Roble

Variedad: 100% Tempranillo

Grado: 15 %

Cosecha: 2022

Botella: Bordelesa

Formato: 75 cl

Tipo de vendimia: Manual

Viñedo: Langa de Duero

Tipo de suelo: Arcillo-calcáreo

Altitud: 854 metros

Edad del viñedo: 45 años

Rendimiento (kg/ha): 5.000

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:

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.

Contiene sulfitos.

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