

# Viñedos y Bodegas Gormaz

## 12 Linajes Crianza

D.O. Ribera del Duero



**Tipo:** Crianza

**Varietal:** 100% Tempranillo

**Grado:** 14,5%

**Cosecha:** 2019

**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:

Vendimia manual en cajas de 200 kg, maceración prefermentativa en cámara frigorífica durante 24 horas a 6°C. La uva es procesada en una desgranadora de grano entero, sin estrujar, el encubado es por gravedad en depósitos de hormigón donde se lleva a cabo la fermentación alcohólica. Después de una maceración postfermentativa determinada por análisis químico y organoléptico, el vino se trasiega a barricas de roble francés y a depósitos cónicos de inoxidable donde se realiza la fermentación maloláctica.

Crianza de 12 meses en bodega de roble francés. Afinamiento en botella durante un mínimo de 6 meses.

Contiene sulfitos.

### Notas de cata:



**Visual**

Picota con ribete violáceo



**Olfativa**

Muy intenso y complejo, con notas lácteas y minerales. Tiene un fondo de confitura de frutos negros salvajes y notas 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**

14°C - 16°C



**Certificación Vegana**

Si