

Viñedos y Bodegas Gormaz

12 Linajes Reserva

D.O. Ribera del Duero



Tipo: Reserva

Variedad: 100% Tempranillo

Grado: 14,5%

Cosecha: 2018

Botella: Troncocónica

Formato: 75 cl

Tipo de vendimia: Manual en cajones

Viñedo: Soto, Ines y Alcubilla del Marqués

Tipo de suelo: Suelo arcilloso cubierto de cascajo

Altitud: 980 metros

Edad del viñedo: 90-120 años

Rendimiento (kg/ha): 3000

Puntuaciones:



Vino de procedente de un mosaico de parcelas de cepas centenarias que conforman 18ha repartidas en las localidades de Soto de San Esteban, Alcubilla del Marques e Inés, con el denominador común de ser parcelas asentadas sobre suelos arcillo calcáreos con cantos rodados en la superficie, que confieren unas notas minerales que dan tipicidad y personalidad a nuestro reserva.

Elaboración:

Recepción de uva en cajones y maceración prefermentativa en camión refrigerado durante 24 horas a 4° antes de ser procesadas por una desgranadora selectiva de grano entero que por gravedad se encuba en los depósitos de hormigón. Fermentación alcohólica a temperatura moderada (25°C) con maceración post fermentativa en función de la relación antociano-tanino. El vino recién terminado realiza la fermentación maloláctica en barrica de roble francés de 2 y 3 años. Su envejecimiento es de 26 meses en las misma barricas donde realizan la maloláctica, trasegando los vinos en función del aporte de la madera al vino. El afinamiento en botella es de un mínimo de 24 meses.

Contiene sulfitos.

Notas de cata:



Visual

Picota con ribete rubí



Olfativa

Compleja, con predominio de notas minerales en un fondo de confitura de guindas combinadas con una mezcla sutil de especias. Torrefacto con notas de tabaco y ahumados



Gustativa

Potente pero con un paso de taninos sedosos y bien equilibrados que conforman un final que termina graso, con regusto mineral y confitado



Temperatura

16°C - 18°C



Certificación Vegana

Sí