



**GORMAZ**  
RIBERA DEL DUERO

# Viñedos y Bodegas Gormaz

## 12 Linajes Roble

D.O.Ribera del Duero



**Tipo:** Roble  
**Variedad:** 100% Tempranillo  
**Grado:** 14,5%  
**Cosecha:** 2024  
**Botella:** Troncocónica  
**Formato:** 75 cl  
**Tipo de vendimia:** Manual en cajones

**Viñedo:** Langa de Duero y Rejas de San Esteban  
**Tipo de suelo:** arcillo-calcáreo  
**Altitud:** 960 metros  
**Edad del viñedo:** 25-35 años  
**Rendimiento (kg/ha):** 5.000

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, 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 otro depósito de hormigón donde realiza la fermentación maloláctica.

Crianza de 6 meses en barrica de roble francés. Afinamiento en botella durante un mínimo de 3 meses.

Contiene sulfitos.

### Notas de cata:



Visual

Granate con ribete violáceo



Olfativa

Muy intensa con notas de frutos rojos y negros, frescos y salvajes (framboesas 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

14°C - 16°C

[www.hispanobodegas.com](http://www.hispanobodegas.com)



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas