

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 bodega 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 (frambuesas 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