



Viñedos y Bodegas Gormaz

Viña Gormaz Joven

D.O. Ribera del Duero



Tipo: Joven

Variedad: 100% Tempranillo

Grado: 14,5%

Cosecha: 2024

Botella: Bordelesa

Formato: 75 cl

Tipo de vendimia: Manual

Viñedo: Selección de parajes en

Langa de Duero, Quintanilla de tres
barrios y Rejas de San Esteban

Altitud: 850-950 metros

Edad del viñedo: Más de 15 años

Rendimiento (kg/ha): 6.000

Tipo de suelo: Arena y Limo

La tempranillo en un territorio único. En un preciso juego de equilibrios, en el viñedo el suelo actúa como regulador de los elementos del clima, a través de sus propiedades. En este vino joven, las características físicas y geológicas de la parcela –por radiación (color, exposición, albedo) y aportes de agua (granulometría, capacidad de retención)– encuentran en la tempranillo su expresión más cabal. El binomio color/temperatura ofrece todo su poderío en este vino joven. El área privilegiada de donde procede el vino atesora un ecosistema único, origen y cuna de tintos excepcionales.

Elaboración:

Fermentación a temperatura controlada 22-24°C para mantener la frescura típica de este vino sin aporte de madera, que expresa la uva tempranillo típica del terroir Soriano.

Contiene sulfitos

Notas de cata:



Visual

Nojo intenso con
ribete violáceo



Olfativa

Aromas muy
varietales, plenos de
fruta fresca como
grosellas y
frambuesas



Gustativa

Fresco, goloso y
persistente



Temperatura

14°C - 16°C

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas