

Viñedos y Bodegas Gormaz

12 Linajes Reserva

D.O. Ribera del Duero



Tipo: Reserva
Varietal: 100% Tempranillo
Grado: 14,5%
Cosecha: 2016
Botella: Troncocónica
Formato: 75 cl
Tipo de vendimia: Manual

Viñedo: Selección de parajes en Miño, Ines y Atauta.
Tipo de suelo: Franco-arenosos de predominio calizo
Altitud: 905 - 960 metros
Edad del viñedo: Más de 80 años
Rendimiento (kg/ha): 3.500

Puntuaciones:



Elaboración:

Elaboración tradicional con uva 100% despalillada, fermentación alcohólica a temperatura moderada (26°C - 28°C) con maceración post fermentativa en función de la relación antociano-tanino. El 25% del vino recién terminado realiza la fermentación maloláctica en barrica de roble francés. Su envejecimiento es de 24 meses en roble francés nuevo (70%); americano (15%) de un año y (15%) de dos años. El afinamiento en botella es de un mínimo de 18 meses.

Contiene sulfitos

Notas de cata:



Color

Picota con ribete granate



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

14°C - 16°C



Certificación Vegana

Sí