

Viñedos y Bodegas Gormaz Anier Vendimia Seleccionada

D.O. Ribera del Duero



Tipo: Vendimia Seleccionada
Varietal: 100% Tempranillo
Grado: 15%
Añada: 2017
Botella: Bordelesa cónica
Formato: 75 cl
Vendimia: Manual en cajones

Viñedo: Selección de parcelas en Quintanilla de Tres Barrios, Miño y Matanza
Tipo de suelo: Arcilloso con superficie cubierta de cascajo
Altitud: 980 metros
Edad del viñedo: 100-150 años
Rendimiento (kg/ha): 2.000 y 3.000

Puntuaciones:



Elaboración:

Vendimia manual en cajas de 200kg, 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 la nave boutique de elaboración en pequeños depósitos troncocónicos para mantener la trazabilidad y separación realizada en campo.

Fermentación alcohólica a temperatura controlada 25°C con levaduras indígenas, maceración post fermentativa, todo del vino recién terminado hace la fermentación maloláctica en barrica de roble francés de 2 y 3 años.

Crianza: 20 meses en barrica de roble francés en las mismas barricas donde realizan la maloláctica. Trasegando el vino cada 6 meses en función del aporte de la madera al vino. Afinamiento en botella durante un mínimo de 36 meses.

Contiene sulfitos.

Notas de cata:



Visual

Capa alta, rojo picota



Olfativa

Vino de gran complejidad aromática, en el que destaca la presencia de fruta madura y esencias minerales



Gustativa

Agradables sensaciones a fruta roja madura, aterciopeladas y balsámicas. Taninos redondeados y muy maduros bien integrados. Final sabroso, largo y agradable



Temperatura

14°C - 16°C

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas