

# Viñedos y Bodegas Gormaz Catania Joven

D.O. Ribera del Duero



**Tipo:** Joven  
**Variedad:** 100% Tempranillo  
**Grado:** 14%  
**Cosecha:** 2019  
**Botella:** Bordelesa  
**Formato:** 75 cl

**Tipo de vendimia:** Manual  
**Viñedo:** Fincas de la comarca de San Esteban de Gormaz  
**Altitud:** 850 metros  
**Edad del viñedo:** Entre 15 y 30 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:

Selección de la uva por parcelas y grado de madurez. Maceración controlada de 10-12 días del 85% del “coupage” y fermentación a temperatura controlada inferior a 26°C. El resto del “coupage” (15%) está compuesto por vino llamado de “fermentación controlada”, en el que el mosto entra en contacto con los hollejos durante 2 o 3 días para acabar la fermentación a una temperatura de 20°C a fin de aumentar el potencial aromático del vino.

## Notas de cata:



### Visual

Rojo intenso con ribete violáceo



### Olfativa

Aromas muy varietales, plenos de fruta fresca



### Gustativa

Fresco, goloso y persistente



### Temperatura

12°C - 15°C