

Viñedos y Bodegas Gormaz

Viña Gormaz Crianza

D.O. Ribera del Duero



Tipo: Crianza
Variedad: 100% Tempranillo
Grado: 14,5 %
Cosecha: 2020
Botella: Bordelesa
Formato: 75 cl

Tipo de vendimia: Manual
Viñedo: Soto, Alcozar y Alcubilla del Marqués
Altitud: 900 metros
Edad del viñedo: 60 años
Rendimiento (kg/ha): 5.000

Tipo de suelo: Arena, arcilla y canto rodado

El privilegio de una naturaleza única. Los rasgos elegantes y la estructura que distinguen a este tinto Crianza tienen su origen en la propia naturaleza de la Ribera del Duero soriana; particularmente, en la combinación de los estratos de los suelos de las distintas fincas que componen su ensamblaje. La altitud de los viñedos (cerca de 1.000 metros sobre el nivel del mar), el contraste térmico entre el día y la noche, la pobreza de los suelos, los rendimientos limitados y unos exigentes criterios vitícolas son algunos de los factores que permiten seleccionar para este vino bayas de Tempranillo con gran concentración de aromas y una nítida expresión varietal, que se ennoblece con la crianza en roble.

Elaboración:

Fermentación a temperatura controlada de 24-26°C durante 10 días. Maceración postfermentativa de 10 días. Después de la fermentación maloláctica, el vino reposa en barricas de roble francés y americano de dos y tres años, durante 14 meses; redondeándose en botella durante un mínimo de 8 meses.

Contiene sulfitos

Notas de cata:



Visual

Rojo rubí de amplia capa



Olfativa

Aromas a fruta madura, dulces, con matices de cacao y torrefactos



Gustativa

Amplio, dulce, de prolongado final y agradable retrogusto



Temperatura

16°C - 18°C



Certificación Vegana

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas