GORMAZ
RIBERA DEL DUERO

12 Linajes Crianza

D.O.Ribera del Duero

Tipo: Crianza
Variedad: 100% Tempranillo
Grado: 14,5%
Cosecha: 2015
Botella: Troncocónica
Formato: 75 cl
Tipo de vendimia: Manual

Enóloga: María José García
Viñedo: Selección por parajes y edad del viñedo. Vaso
Tipo de suelo: Franco de predominio arcillo-calizo
Altitud: 920 metros
Edad del viñedo: Más de 70 años
Rendimiento (kg/ha): 5.000

Fundada en 1972, es una de las veteranas habiendo formado parte del grupo fundador de las 12 bodegas de la Denominación de Origen - Ribera del Duero. Perteneciente a la provincia de Soria, basa la calidad de sus vinos en su origen (terruño) y en el respeto en sus elaboraciones.

Elaboración:

Elaboración tradicional con uva 100% despalillada, con fermentación alcohólica a temperatura moderada (26°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 14 meses en roble francés nuevo (25%) y americano (75%) de un año. El afinamiento en botella es de un mínimo de 12 meses.

Color	Olfativa	Gustativa	Temperatura	Maridaje
Picota con ribete violáceo	Muy intensa y compleja con notas lácteas y minerales en un fondo de confitura de frutos negros salvajes (arándanos y moras) combinado con notas elegantes especiadas de pimienta negra y clavo, con ligeros recuerdos de torrefactos y caramelos de toffee	En boca es equilibrado y redondo, potente pero con paso aterciopelado y bien integrado que termina en volumen y grasa, con un retrogusto especiado y mineral	10°C - 14°C	Carne roja, cordero asado, quesos curados y azules

ORO Berliner Wein Trophy	**92 pts** Wine Enthusiast	**92 pts** Guía Peñín 2019	**91 pts** James Suckling

www.hispanobodegas.com

hispanobodegas @Hispanobodegas hispanobodegas