

# 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

16°C -18°C

[www.hispanobodegas.com](http://www.hispanobodegas.com)



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas