

# Viñedos y Bodegas Gormaz 12 Linajes Roble

D.O. Ribera del Duero



**Tipo:** Roble

**Variedad:** 100% Tempranillo

**Grado:** 15%

**Cosecha:** 2023

**Botella:** Troncocónica

**Formato:** 75 cl

**Tipo de vendimia:** Manual en cajones

**Viñedo:** Selección de parajes en Atauta

**Tipo de suelo:** arcillo-calcáreo

**Altitud:** 960 metros

**Edad del viñedo:** 25-35 años

**Rendimiento (kg/ha):** 5.000

Este vino expresa un perfecto equilibrio entre el aroma de fruta, la frescura de los frutos rojos del tempranillo soriano y los aromas especiados de una crianza en roble francés.

## Elaboración:

Vendimia manual en cajas de 200 kg, maceración prefermentativa en cámara frigorífica durante 24 horas a 6°C. La uva es procesada en una desgranadora de grano entero, sin estrujar, el encubado es por gravedad en depósitos de hormigón donde se lleva a cabo la fermentación alcohólica. Después de una maceración postfermentativa determinada por análisis químico y organoléptico, el vino se trasiega a otro depósito de hormigón donde realiza la fermentación maloláctica.

Crianza de 6 meses en barrica de roble francés. Afinamiento en botella durante un mínimo de 3 meses.

Contiene sulfitos.

## Notas de cata:



### Visual

Granate con ribete violáceo



### Olfativa

Muy intensa con notas de frutos rojos y negros, frescos y salvajes (frambuesas y zarzamora) combinados con notas sutiles balsámicas y de repostería (vainilla), muy atractivas y seductoras



### Gustativa

Equilibrado y redondo con taninos suaves y bien integrados con retrogusto especiado y frutos rojos frescos



### Temperatura

14°C - 16°C

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



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas