Viñedos y Bodegas Gormaz, vinos característicos sorianos de Ribera del Duero

Es una de las bodegas que ha sido parte de la fundación de la D.O. Ribera del Duero. Perteneciente a la provincia de Soria, cuenta con 232 hectáreas de viñedo y su filosofía se basa en la elaboración artesanal de vinos de Tempranillo de calidad y edición limitada, procedentes del terruño, de viñedo viejo y prefiloxérico

Viñedos y Bodegas Gormaz se ha situado en el punto de referencia y de mira de las mejores bodegas de la Ribera del Duero soriana, gracias a la localización tan al límite del viñedo, la altitud y las condiciones climatológicas tan variables entre el día y la noche. Además, el trabajo artesanal de la enóloga María José García y su equipo técnico ha hecho que la bodega sume cada vez más premios internacionales, como 94 puntos y “Selección del Editor” de la revista americana Wine Enthusiast o Medalla de Plata en el Concurso Mundial de Bruselas para el Reserva de la marca emblemática de la bodega: 12 Linajes.

Las nuevas instalaciones buscarán adaptar la bodega a pequeñas elaboraciones y microvinificaciones para elaborar vinos por parcelas y parajes. Esta nueva “Bodega- boutique” ayudará a trasladar el terroir y elaborar el vino de la cepa a la botella en un proceso puramente mimado y artesanal. La bodega contará con una sala de barricas para los vinos característicos de Ribera del Duero con edición limitada, una sala de catas y una tienda.

La bodega es propietaria de la marca más noble de Soria: 12 Linajes. Su gama principal hace honor al escudo de los 12 linajes sorianos cuya historia y escudo está presente en el centro de Soria. Su imagen es vanguardista, con aires de sofisticación y minimalismo. 12 Linajes se presenta como un vino que nace de la tierra, elaborado en viñedo de la zona del Valle de Atauta, en pequeños parajes de viñas muy viejas.

12 Linajes Roble se ha elaborado a partir de una vendimia manual, en una selección de viñedos de más de 60 años de antigüedad y con suelo franco arenoso y arcilloso calcáreo. Su envejecimiento es de 5 meses en barrica de roble americano.

12 Linajes Crianza nace en viñedos de más de 70 años en viñedos con clima mediterráneo continental, con altitudes extremas de 900 metros en un entorno rural muy particular. Tiene un envejecimiento de 14 meses en barrica de roble francés y americano, con afinamiento en botella durante mínimo 12 meses.

12 Linajes Reserva ha sido elaborado artesanalmente, desde la selección en viñedos de 80 años con suelos franco arenoso y predominio calizo. Su envejecimiento es de 24 meses en barrica de roble francés, para dotar al vino de una mayor untuosidad en boca, y americano para después pasar por un afinamiento en botella de 18 meses.

Por otro lado, 12 Linajes cuenta con dos vinos de edición limitada: 12 Linajes Finca los Arenales y 12 Linajes Grano a Grano, ambos fieles a su origen, al carácter de su entorno y a su ecosistema privilegiado.

Este nuevo vino, 12 Linajes “Finca Los Arenales” atesora la riqueza de un entorno único, que por su ecosistema y la edad de las viñas constituye uno de los patrimonios más valiosos de la Ribera del Duero. En su primera añada, 12 Linajes Finca Los Arenales cuenta con una producción exclusiva y limitada de 1.738 botellas. Es un vino único 100% Tinta del País procedente de pequeños viñedos localizados en tres municipios de la Ribera del Duero Soriana (Ines, Atauta y Miño de San Esteban), distribuidos en 11 parcelas que suman 1,74 hectáreas. Las viñas, prefiloxéricas, están plantadas en vaso, con rendimientos que rondan los 2.500 kg/ha.

12 Linajes Finca Los Arenales es un vino fiel a su nombre, ya que revela la condición de sus suelos arenosos en los tres parajes donde crecen las cepas. El proceso de elaboración de este especial vino de la Ribera del Duero Soriana se basa en el respeto máximo del fruto y de una mimada elaboración manual. Luis Gutiérrez (Robert Parker, Wine Advocate) destaca de este vino: “la mineralidad y frescura así como la elaboración cuidada del vino”.

Por otro lado, 12 Linajes Grano a Grano es un vino que ha nacido a partir de las uvas vendimiadas en una única parcela: Quintanilla de Tres Barrios, plantada sobre suelos arenosos con canto rodado. Las cepas de la variedad Tinta Fina son prefiloxéricas y su rendimiento ronda los 1.500 kg/ha, con lo que se obtiene apenas 1 kg por cepa. Los racimos son de granos muy sueltos, lo que favorece el desgranado manual, uva a uva. Elemento de este vino Edición limitada, sinónimo de exclusividad.

Otra marca de Viñedos y Bodegas Gormaz que también empieza a adaptarse a un mercado mucho más dinámico es Viña Gormaz. Su característica principal son los suelos, elementos que han sido destacados en la nueva etiqueta para su Joven, Roble y Crianza.

Viña Gormaz Joven: suelos franco arenosos. Un vino con gran aporte en los aromas ya que este tipo de suelos benefician una maduración más rápida.

Viña Gormaz Roble: francos de predominio arcillo-calcáreo. Un vino más elegante y estructurado gracias a un suelo de textura fina con mayor retención de agua y nutrientes.

Viña Gormaz Crianza: Francos de predominio arenoso-calcáreo. Un vino con color intenso y baja acidez, de capa alta y taninos potentes.

Datos de contacto:

Ricardo Barquín

Nota de prensa publicada en: [Pamplona](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Navarra](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>