



BODEGA HNOS. DEL VILLAR
C/ Zarcillo, s/n
E-47490 Rueda (Valladolid)
Tel: + 34 983 868904
Fax: + 34 983 868905
info@orodecastilla.com
www.orodecastilla.com

Gaudeamus, Roble 2020

VENDIMIA: 2020
VARIEDAD UVA: TEMPRANILLO 100%
TIPO DE VINO: TINTO ROBLE 5 MESES EN BARRICA
DENOMINACION DE ORIGEN: RIBERA DEL DUERO

VENDIMIA:

El año 2020 ha venido marcado por una prolongada sequía durante la primavera y la primera parte del verano, lo que ha reducido claramente los rendimientos de uva.

La lluvia moderada a partir de Julio ha hecho que la madurez se haya desarrollado perfectamente, favorecida además por el contraste térmico entre el día y la noche, lo que ha mantenido la acidez y frescura aromática de las uvas

La vendimia del Tempranillo en las parcelas de Aranda de Duero comienza el 23 de Septiembre, continuando con las parcelas de Castrillo de Duero a partir del 25. Como es habitual en la bodega, cada parcela se ha vendimiado en su momento óptimo de madurez

El rendimiento de éste año ha sido **inferior a lo habitual**, debido a las circunstancias climatológicas, siendo de 5.100 kg/ha--> 35 Hl/Ha

ELABORACION:

Vendimia nocturna a temperaturas < 15°C al igual que en nuestros vinos blancos de Rueda. **Maceración previa** a la fermentación para extraer aromas frutales.

Fermentación controlada a 26 °C **con levaduras propias** y con remontados escasos. Maceración postfermentativa de dos días. Sangrado del vino sin prensado y fermentación maloláctica consecutiva

Criado en barricas de Roble francés (45%) y americano (55%) **durante 5 meses**. Afinado en depósito durante otros dos meses y embotellado. Las barricas utilizadas son nuevas (33%), de uno y dos años



NOTA DE CATA:

Color: Guinda muy intenso, con matices azulados y brillante

Nariz: Aromas intensos de fruta (mora, arándano) integrados con un leve recuerdo de madera y caramelo.

Matices minerales y de tinta china

Boca: Buen Volúmen con persistencia. Acidez fresca y bien integrada. Recuerdos de la fruta y de la madera, con taninos muy redondos y gran equilibrio. Final mineral y de tinta

PARAMETROS ANALÍTICOS:

Alcohol: 13,6 % Acidez: 4,80 gr/l Azúcares: < 2 gr/l Ac. Volátil: 0,35 gr/l SO2 libre: 19 mg/l

POTENCIAL DE CONSERVACION: 3-4 años en condiciones normales de almacenamiento

MARIDAJES: Quesos, guisos, embutidos y carne roja de caza.

