



BODEGA HNOS. DEL VILLAR, S. L.

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

Gaudeamus, Roble 2015

VENDIMIA: 2015
VARIEDAD UVA: TEMPRANILLO 100%
TIPO DE VINO: TINTO ROBLE 5 MESES EN BARRICA
DENOMINACION DE ORIGEN: RIBERA DEL DUERO

VENDIMIA:

La cosecha 2015 ha tenido como principal circunstancia climatológica la **falta de lluvias** durante todo el periodo vegetativo.

La brotación se ha producido 15 días después de lo habitual, pero a lo largo del ciclo de la vid, esta diferencia se ha ido compensando hasta llegar a las fechas normales.

La sanidad de las viñas este año ha sido excelente, permitiendo un **manejo ecológico** del cultivo, sin necesidad de hacer tratamientos químicos.

La maduración se ha visto favorecida este año por los elevados **contrastes térmicos** entre día y noche, hasta de 20°C, al estar situadas nuestras viñas en la terraza del Duero, con unos suelos frescos y con piedra superficial, por lo que los niveles de acidez de las uvas en su madurez han sido perfectos, y la intensidad aromática de la uva muy destacable, junto con un color pleno y unos taninos **maduros y equilibrados**.

Comenzamos a vendimiar en nuestras viñas de Aranda de Duero el 11 de octubre, siendo el rendimiento de éste año de 5.100 kg/ha-->35,7 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. 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: 13,5 % Acidez: 5,0 gr/l Azucres: < 2 gr/l Ac. Volátil: 0,32 gr/l SO2 libre: 21 mg/l

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

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