



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 2018

VENDIMIA:	2018
VARIEDAD UVA:	TEMPRANILLO 100%
TIPO DE VINO:	TINTO ROBLE 5 MESES EN BARRICA
DENOMINACION DE ORIGEN:	RIBERA DEL DUERO

### VENDIMIA:

El 2018 ha sido uno de los que mas precipitaciones invernales ha tenido en los últimos tiempos. Siendo la vid un cultivo con unas raíces tan profundas, estas importantes reservas de agua invernal han sido fundamentales a través de todo el periodo de primavera y verano, que ha sido algo más seco de lo habitual.

La brotación ha sido muy uniforme y con un pequeño retraso sobre la fecha habitual, sin incidencia de heladas

Debido a las características excepcionales de nuestros suelos, extremadamente pedregosos, y por tanto, con muy buen drenaje de agua, las labores de invierno y primavera se han podido realizar a tiempo, dejando las viñas listas para su desarrollo.

El desarrollo de la viña, además de estar favorecido por la existencia de reservas hídricas, también lo ha sido por unas temperaturas en primavera y verano moderadas, sin excesivos golpes de calor, pero con un muy importante contraste térmico entre día y noche al final del ciclo, lo cual determina en la fase final de la maduración, la intensidad aromática y la acidez de nuestras 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 optimo de madurez

El rendimiento de éste año ha sido **superior a lo habitual**, debido a las circunstancias climatológicas, siendo de 5.600 kg/ha--> 39,2 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 Azucares: < 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.