



BODEGA HNOS. DEL VILLAR

Cordel de las Merinas, S/N  
E-47490 Rueda (Valladolid)  
Tel: + 34 983 868904  
Fax: + 34 983 868905  
info@orodecastilla.com  
www.orodecastilla.com



# Oro de Castilla Crianza Ribera del Duero

VENDIMIA: 2019  
VARIEDAD: TEMPRANILLO 100%  
TIPO DE VINO: TINTO CRIANZA 14 MESES  
ZONA DE PRODUCCION: RIBERA DEL DUERO

## VIÑEDOS Y VENDIMIA:

De las mejores parcelas de **Aranda de Duero, Hoyales de Roa y Fuentenebro** con superficie pedregosa y subsuelo calizo profundo

La cosecha 19 se caracteriza por la falta de lluvias durante todo el ciclo, lo que conlleva unos bajos rendimientos, pero una madurez fenólica excelente, ayudada por los contrastes termicos entre dia y noche, que contribuyen a mantener de forma natural la acidez del vino

La vendimia comienza el 2 de Octubre, con plena madurez

El rendimiento de este año ha sido menor de lo habitual, 3200 kg/ha--> 22 Hl/Ha.

## ELABORACION:

Maceración prefermentativa de las uvas durante dos dias en frio. Fermentación con levaduras propias en tinas abiertas con control de temperatura. Maceración posterior de 5 dias, con fermentación malolactica inmediata y trasiego.

Crianza durante 14 meses en barricas de roble francés(70%) y americano(30%)

## ULTIMOS RECONOCIMIENTOS:

**91 pts Guía Peñin (2021)**

**91 Pts Intl. Wine & Spirits (2021)**

**Bacchus de Oro (2020)**

**Medalla de Plata, Mundus vini (2020)**

**Medalla de Oro, Sommelier World Awards (2020)**

## NOTA DE CATA:

Color: Rojo cereza muy intenso, brillante

Nariz: Aromas intensos de fruta negra ( Mora, ciruela, arandano) con tonos especiados y ligero tostado de la madera. Fondo de tinta china y notas de turba

Boca: Volumen potente con persistencia. Frutal, taninos suaves bien integrados con una acidez fresca. Dulzor de la madera y recuerdos de carbon y tinta. Muy marcado por la mineralidad

## ANALITICA:

Alcohol : 14,6 % Acidez: 4,6 gr/l Acidez Volátil: 0,39 gr/l Free SO2: 13 gr/l

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

**MARIDAJES:** Carnes maduradas intensas, quesos curados, guisos, familia y amigos

