



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 2023

VARIEDAD UVA: TEMPRANILLO 100%  
TIPO DE VINO: TINTO ROBLE 6 MESES EN BARRICA  
DENOMINACION DE ORIGEN: RIBERA DEL DUERO

### VENDIMIA:

La vendimia 2023 ha venido marcada por una climatología bastante suave, con un invierno seco y precipitaciones durante la primavera y el principio del verano, que han mantenido la acidez e incrementado la complejidad aromática de las uvas, debido a su lenta maduración. El estado sanitario ha sido óptimo.

Debido a la sequía de invierno, el rendimiento por hectárea ha sido claramente menor, en torno al 25% de descenso sobre las cifras habituales, situándose en **6200kg/ha → 37 hl/ha**. Este factor da vinos más amables y con mayor estructura en boca.

La vendimia del Tempranillo en las parcelas de Aranda de Duero comienza el 16 de Septiembre, continuando con las parcelas de Castrillo de Duero a partir del 20. Como es habitual en la bodega, cada parcela se ha vendimiado en su momento óptimo de madurez.

### 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 Volumen 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: 14.0 % Acidez: 4,90 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.