



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:	2021
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 2021 se ha visto marcada por unas condiciones climáticas extremas, habituales de la Ribera del Duero

Heladas primaverales produjeron una importante disminución de yemas fructíferas y posteriormente en el rendimiento. Las lluvias invernales fueron suficientes para mantener la planta con adecuados niveles de humedad durante una primavera y un verano secos.

Algunas lluvias durante el periodo final de la maduración han ayudado a que esta se desarrolle de forma correcta, y sobre todo mantener la acidez y la intensidad aromática de las uvas, sin problemas de sanidad

La vendimia comienza el 28 de Septiembre, con plena madurez

El rendimiento de este año ha sido menor de lo habitual, 4200 kg/ha--> 29 HI/Ha.

ELABORACION:

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

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

ULTIMOS RECONOCIMIENTOS:

91 pts Guía Peñin (2021, 2022)

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, predominando la fruta

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

ANALITICA:

Alcohol : 14,5 % Acidez: 4,8 gr/l Acidez Volátil: 0,41 gr/l Free SO2: 13 gr/l

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

MARIDAJES: Carnes maduras intensas, quesos curados, guisos, familia y amigos