



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



Oro de Castilla

Crianza Ribera del Duero

VENDIMIA: 2015
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 y Hoyales de Roa, con superficie pedregosa y subsuelo calizo profundo

El perfil del suelo nos permite producir uvas con un gran nivel de complejidad, pero con una gran acidez que nos ayuda a mantener la frescura en el vino.

La cosecha 2015 ha venido marcada por la escasez de lluvias durante todo el periodo de desarrollo de la viña

Gracias al gran desarrollo radicular, nuestras viñas han sido capaces de mantener la frescura necesaria a lo largo de uno de los años mas secos que se recuerdan

Esa misma falta de lluvias ha permitido un manejo ecologico del viñedo, sin tratamientos quimicos

La maduración se ha visto favorecida por elevados contrastes de temperatura a la orilla del Duero, que han llegado a los 20°C de diferencia dia/noche, por lo que las uvas han conservado sus niveles adecuados de acidez y equilibrio.

La vendimia comienza el 11 de Octubre, con plena madurez

Debido a las condiciones climáticas, la cosecha de este año ha sido inferior a lo habitual, 2700 kg/ha--> 19 Hl/Ha.

ELABORACION:

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

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

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.

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

ANALITICA:

Alcohol : 14,2 % 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