



Oro de Castilla Gaudeamus D.O. Ribera del Duero

Variedades

100% Tempranillo.

Tipo de vino

Tinto Roble 5 meses en barrica de roble francés y americano.

Parámetros analíticos

Alcohol: 13,6 %

Acidez: 4,8 gr/l

Azúcares: < 2 gr/l

Ac. Volátil: 0,35 gr/l

SO2 libre: 19 mg/l

Elaboración

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