



Oro de Castilla Gaudeamus

D.O. Ribera del Duero

Cépages

100 % Tempranillo.

Type de vin

Vin rouge élevé 5 mois en fûts de chêne français et américain.

Paramètres analytiques

Alcool : 13,6 %, Acidité : 4,8 g/l, Sucres : < 2 g/l, Acidité volatile : 0,35 g/l, SO₂ libre : 19 mg/l

Élaboration

Vendanges nocturnes à des températures inférieures à 15 °C, comme pour nos vins blancs de Rueda. Macération préfermentaire afin d'extraire les arômes fruités. Fermentation contrôlée à 26 °C avec des levures indigènes et des remontages limités. Macération post-fermentaire de deux jours. Écoulage sans pressurage et fermentation malolactique consécutive.

Élevage en fûts de chêne français (45 %) et américain (55 %) pendant 5 mois. Affinage en cuve durant deux mois supplémentaires puis mise en bouteille. Les fûts utilisés sont neufs (33 %), d'un et de deux vins.

Note de dégustation

Robe : Rouge griotte très intense, brillante, aux reflets bleutés

Nez : Arômes intenses de fruits noirs (mûre, myrtille), harmonieusement intégrés à de légères notes boisées et caramélisées. Nuances minérales et d'encre de Chine

Bouche : Belle ampleur et bonne persistance. Acidité fraîche et bien intégrée. Rappels de fruits et de bois, tanins très ronds et excellent équilibre. Finale minérale et légèrement encrée