

Hermanos del Villar Gaudeamus 2021

Vendanges de nuit à des températures inférieure à 15°C. Macération avant fermentation pour extraire les arômes de fruits.

Fermentation contrôlée à 26 ° C avec ses propres levures et avec peu de remontages.

Elevage en fûts de chêne français (45%) et américain (55%) pendant 5 mois. Les barriques utilisées sont neuves (33%), âgées d'un et deux ans. Elevage en cuve pendant encore deux mois.

Accompagnements : Fromages, saucisses et viande de gibier rouge.

"Couleur cerise très intense, aux reflets bleutés et brillants. Arômes de fruits noirs (mûre, myrtille) intégrés avec une légère touche de boisé. Joli volume en bouche sur le fruit avec une finale fraîche. Les tanins sont ronds et le tout bien équilibré."

Région : **Castille et León**

Appellation : **Ribera Del Duero**

Couleur : **Rouge**

Cépage(s) : **100% Tempranillo**

Centilisation : **75 cl**

Conditionnement : **CC/6**



Bodega Hermanos Del Villar

La Bodega Hermanos Del Villar a été fondée en 1995 par la famille Del Villar à Rueda, au sud de Valladolid. La propriété date du 17e siècle et a été entièrement rénovée et climatisée avec les technologies les plus modernes tout en conservant l'architecture de la région de Rueda. Elle dispose de galeries souterraines de près d'1 km de long à 25 m de profondeur. Ces galeries restaurées permettent de conserver le vin à une température uniforme de 7 °C.

Les vignes ont en moyenne 20 ans. Les sols sont très "caillouteux" en surface et argilo-sableux pour les couches les plus profondes, apportant complexité et caractère minéral au vin. Le climat est rude avec des hivers froids et longs, des gelées tardives et des étés chauds et secs.

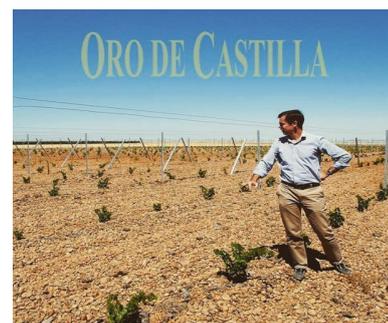
L'ensoleillement très important permet une maturation tardive du raisin. Le manque d'eau de mai à août est compensé par de fortes pluies à partir de septembre, ce qui permet d'atteindre un bon équilibre.

La Bodega possède 150 hectares de vignobles répartis entre les communes de Rueda, La Seca et Alaejos.

Les variétés cultivées sont: Verdejo (principalement), Sauvignon Blanc et Tempranillo.

Le cépage Verdejo trouve son origine au 11e siècle. C'est le cépage autochtone de cette appellation. Il peut être assemblé avec les cépages Viura ou Palomino.

La dénomination Rueda garantit que le pourcentage de Verd



NOTRE SÉLECTION HERMANOS DEL VILLAR



Hermanos del Villar Oro de Castilla 2022

Région : **Castille et Léon**
Appellation : **Rueda**
Couleur : **Blanc**
Cépage(s) : **100% Verdejo**
Centilisation : **75 cl**
Conditionnement : **CC/6**



Hermanos del Villar Oro de Castilla Crianza 2020

Région : **Castille et Léon**
Appellation : **Ribera Del Duero**
Couleur : **Rouge**
Cépage(s) : **100% Tempranillo**
Centilisation : **75 cl**
Conditionnement : **CC/6**