



Bodegas y Viñedos Rauda
Ctra. Pedrosa, s/n - 09300- Roa (Burgos).
Tel: 947-54 02 24.
Fax: 947 54 18 11
www.vinosderauda.com



Historia: Fundada por un grupo de viticultores de Roa en 1956 con el nombre de Bodegas y Viñedos Rauda Sociedad Cooperativa. Fue la primera cooperativa que se acogió a la Denominación de Origen, poseen viñedos propiedad de los socios y unas instalaciones técnicamente equipadas para la elaboración y crianza de sus vinos.

La Bodega: El equipo de VINOS DE RAUDA está formado por jóvenes profesionales que aportan al arte de la enología proyectos innovadores y creativos con el fin de acercar el apasionante mundo del vino a los consumidores.

Así, los vinos diseñados a tal fin son:

- vinos didácticos, para descubrir cada matiz, cada esencia, cada toque;
- vinos para compartir en cada momento del día y de la noche;
- vinos para acompañar en situaciones de relax, de diversión, de negocios

Y todo ello alcanzando las más altas calidades, fruto del riguroso cumplimiento de todas y cada una de las fases de su cuidada elaboración.

Elaboración:

- En la zona de descarga se seleccionan las mejores uvas para luego ser despalilladas y prensadas.
- En la nave de elaboración se une última tecnología y tradición. Los más innovadores depósitos de acero inoxidable conviven con los tradicionales depósitos que siguen conservando las mejores cualidades para la fermentación. En ambos casos se aplica un preciso control de temperatura. El volumen total es de casi 2 millones de litros.
- La sala de crianza alberga 475 barricas de robles americanos, franceses y centroeuropeos de diferentes tostados. Su perfecta climatización mantiene constantes los 18 °C para conservación y envejecimiento de sus vinos.
- Tras las fases anteriores, los vinos se clasifican, embotellan y guardan para culminar su desarrollo antes de su etiquetado.

Vinos: - Fichas de Cata

TINTO ROA

Según las horas del día, las necesidades de energía, hidratación y descanso cambian. Cada momento precisa su vino para alcanzar el máximo placer.

Los vinos de Roa son extremadamente elegantes, serios, cautivadores, diseñados para el deleite, y para ser compartidos en función a cada instante.

- Roa de Día es suave, mediterráneo, luminoso y lleno de frescura.
- Roa de Noche es intenso, aromático, romántico y seductor.
- Musai de Roa es un mosaico de aromas y sabores, una edición muy limitada dirigida a los amantes de los nuevos descubrimientos enológicos.

Tinto Roa Joven:

Es un vino joven elaborado 100% de la variedad tempranillo, Despalillado 100%, fermentación de 8 días con 2 remontados diarios y un total de 12 días macerando con los hollejos y fermentado a temperatura controlada para obtener la mayor cantidad de aromas frutales.

Visualmente: Presenta un color rojo cereza de ribetes azules que denotan su juventud y de aspecto brillante, de capa alta.

Aromáticamente: Es una explosión de aromas principalmente de aromas que nos recuerdan a frutas rojas maduras como frambuesas, grosellas con aromas nítidos y limpios de intensidad elevadas.

En boca: Tiene una entrada agradable pero de persistencia elevada y de taninos agradables.

Tinto Roa Roble:

Es un vino joven elaborado 100% de la variedad tempranillo. Despalillado 100%, fermentación de 8 días con 2 remontados diarios y un total de 18 días macerando con los hollejos y fermentado a temperatura controlada para obtener la mayor cantidad de aromas. El vino es envejecido con bodega bordelesa de roble centroeuropeo y americano durante 4 meses.

Visualmente: Rojo cereza muy intenso con tonos violáceos.

Aromáticamente: Fruta fresca perfectamente ensamblada con la madera.

En boca: Fresco, agradable y con ligeros recuerdos a tostados.

Tinto Roa Crianza:

Procedente de la variedad tempranillo, despalillado 100%, fermentación durante 8 días y un total de 25 días de maceración con los hollejos. Criado en roble francés, americano y centroeuropeo durante 12 meses.

Visualmente: Presenta un color de capa elevada de color rojo cereza con ciertos tonos violáceos.

Aromáticamente: Presenta gran cantidad de aromas a fruta muy madura, pero a su vez bien ensamblada con los aromas procedentes de la crianza como son aromas balsámicos, tostados, maderas aromáticas, finos y agradables.

En boca: Es un vino goloso, apetecible, con taninos muy agradables que hacen su paso en boca muy agradable.

Tinto Roa Reserva:

Tinto Roa Reserva es un vino elaborado de forma tradicional con la variedad 100% tempranillo, seleccionados en nuestros propios viñedos y elaborados de forma tradicional. Envejecido durante 14 meses, en roble francés y americano en una proporción de 70%, 30%, nunca en

barricas de más de 4 años.

Visualmente: un vino brillante de capa media-alta, el cual presenta un color Rojo Rubí.

Aromáticamente: Presenta gran intensidad de fruta madura y confituras muy bien ensambladas en roble fino que nos cede predominantemente aromas mentolados.

En boca: Es un vino amplio con un ataque suave y sedoso. Bien equilibrado.

MUSAI de Tinto Roa Autor:

Vino elaborado con uvas 100% tempranillo seleccionadas en nuestros propios viñedos.

Envejecido en roble francés y americano durante 15 meses.

Visualmente: De color rojo cereza cubierto.

Aromáticamente: Presenta una compleja nariz en las que destacan las notas de confitura de fruta junto con los aromas especiados y torrefactos que aporta el roble.

En boca: Es un vino redondo y expresivo, presenta un ataque suave que rápidamente envuelve el paladar, sabroso y bien equilibrado.

RAUDA

La uva tempranillo puede expresar distintos aromas en función a la viticultura, edad del viñedo, punto de maduración en vendimia, características del terreno, exposición al sol, así como de su forma de elaboración.

Las combinaciones favorables de estos factores se recogen en nuestros vinos de Rauda. Y, por otra parte, un crianza rico, suave, generoso y noble en el que la tempranillo se ensambla a la perfección con la madera de roble.

Rauda Tinto Joven

Es un vino elaborado 100% con la variedad tempranillo, procedente de una recolección manual en nuestros propios viñedos. Controlamos la temperatura de forma muy estricta no sobrepasando 25°C, para poder obtener la mayor cantidad de aromas posibles.

Visualmente: Rojo picota con tonos cardenalicios, muy bien cubierto de capa. Limpio y muy luminoso.

Aromáticamente: Aromas limpios, fragantes, frutas rojas maduras [moras], florales de buena intensidad.

En boca: Buena estructura, sabroso, fresco, taninos abundantes de calidad en el paso de boca y firmes en el final de boca.

Rauda Tinto Roble

Joven roble, elaborado con uvas procedentes de la variedad tempranillo, recolectadas de forma manual en nuestros propios viñedos. El vino es envejecido en bodega bordelesa de roble centroeuropeo y americano, durante 4 meses.

Visualmente: Rojo picota pareciéndose matices violáceos con capa elevada.

Aromáticamente: Predominan los aromas a frutillos rojos maduros, con un fondo agradable, y muy bien ensamblado de aromas procedentes de la madera, principalmente balsámicos y cafés.

En boca: Es un vino amplio., que nos envuelve al recordar su gran explosión de aromas, muy goloso y apetecible.

Rauda Tinto Crianza

Vino elaborado con uva 100% tempranillo procedente de nuestros propios viñedos. Elaborado de forma tradicional con una maceración media-larga, a una temperatura no superior a los

28°C. Criado en roble francés, americano y centroeuropeo durante 12 meses.

Visualmente: Rojo cereza con ribetes granates bien cubierto.

Aromáticamente: Aromas profundos a frutos negros, minerales, especias, cacao, café, balsámicos y maderas aromáticas.

En boca: Sabroso, seco y carnosos, muy aterciopelado, acidez viva, rico en taninos y bien equilibrado.

Rauda Rosado

Es un rosado elaborado 100% procedente de la variedad tempranillo, obtenido mediante sangrado y fermentado a una temperatura nunca superior a los 18°C para obtener la mayor calidad y cantidad de aromas frutales. Vendimia: Exclusivamente a mano para una exhaustiva selección de los racimos en el viñedo.

Visualmente: Es un vino muy brillante de color rosa con gran cantidad de tonos azulados, lo que detona su juventud.

Aromáticamente: Tiene una intensidad elevada de aromas muy finos, y limpios que recuerdan a frutas maduras, principalmente a fresas y frambuesas, también a gominolas.

En boca: Es un vino goloso de gran suavidad y cuerpo, equilibrado y un final de boca notablemente largo.

Premios

Tinto Roa Crianza Zarcillo Plata

Tinto Roa Manojó Plata

Rauda Tinto Joven Premios Envero Oro

Tinto Roa Roble Premios Envero Oro
Medalla de Plata
Salón Internacional del Vino, Premio Internacional
Medalla de Oro, Vinalies - Premio Internacional
Medalla de Plata, Bacchus - Premio Internacional

Tinto Roa Crianza Medalla Oro, Concurso Mundial de Bruselas 2007

Tinto Roa Joven Medalla Bronze , - Decanter 2007

Tinto Roa Roble 2008 Premio Envero 2009
Tinto Roa Joven 2009 Premio Bacchus Plata 2010

Musai de Tinto Roa Autor Cosecha 2005 Gran Bacchus de Oro

Musai de Tinto Roa 2006 Premio Envero 2009
Premio Bacchus Plata 2010