



BODEGA HNOS. DEL VILLAR,  
S. L.  
C/ Zarcillo, s/n  
E-47490 Rueda (Valladolid)  
Tel: + 34 983 868904  
Fax: + 34 983 868905  
www.orodecastilla.com



## Flor de Oro, Verdejo Cocktail

VARIEDAD UVA: VERDEJO 100%  
TIPO DE VINO: BLANCO ESPUMANTE DE BAJA GRADUACION  
ZONA DE PRODUCCION: RUEDA

**Flor de Oro** es la mas nueva creación de Bodega Hermanos del Villar que busca satisfacer la demanda de un público mas amplio, con un consumo desenfadado, divertido y mas casual

Sus características lo hacen muy fácil de beber y disfrutar. Con su burbuja fina y chispeante, sus intensos aromas de fruta y su agradable dulzor y fresca acompaña muy bien todas las ocasiones de consumo

Debido a que proviene de uva verdejo de la mejor calidad, y gracias a una elaboración meticulosa, es una fuente natural de Glutathione, potente antioxidante natural, lo que hace su consumo no solo placentero, sino además muy saludable

### ELABORACION:

Vendimia nocturna a temperaturas < 15°C, criomaceración para extraer aromas varietales, en atmósfera inerte. Prensado neumático suave, con posterior decantación natural del mosto a baja temperatura

Conservación del mosto a muy baja temperatura hasta su fermentación parcial, cortada a 6%Vol. mediante congelación  
Clarificación y filtrado a baja temperatura para conservar el gas carbónico natural. Embotellado bajo ligera presión y tapado con ScrewCap para conservar su frescura y aguja característica

### NOTA DE CATA:

Color amarillo verdoso con desprendimiento de finas burbujas y ribete alrededor de la copa  
Impresionante nariz de frutas: Albericoque, pera Williams, manzana verde, litchi y recuerdos de hierba fresca  
Boca chispeante, fresca, con finas burbujas que recorren la lengua. Dulzor elegante junto con una acidez fresca. Postgusto de frutas y flores cortadas

### DATOS ANALITICOS

Grado alcohólico: 6% Vol  
Azucar: 87 gr/l  
Acidez Total: 6,9 gr/l

**SERVIR MUY FRIO**