



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

Azoe Rueda 2015

VENDIMIA:	2015
VARIEDAD UVA:	VERDEJO 100%
TIPO DE VINO:	BLANCO JOVEN
DENOMINACION DE ORIGEN:	RUEDA

VENDIMIA:

La cosecha 2015 ha tenido como principal circunstancia climatológica la **falta de lluvias** durante todo el periodo vegetativo.

La brotación se ha producido 15 días después de lo habitual, pero a lo largo del ciclo de la vid, esta diferencia se ha ido compensando hasta llegar a las fechas normales.

Debido al **gran desarrollo radicular** de nuestras viñas, estas han podido mantener la frescura necesaria para su crecimiento a lo largo de uno de los años mas secos que se recuerdan.

La sanidad de las viñas este año ha sido excelente, permitiendo un **manejo ecológico** del cultivo, sin necesidad de hacer tratamientos químicos.

La maduración se ha visto favorecida este año por los elevados contrastes térmicos entre día y noche, hasta de 20°C, por lo que los niveles de acidez de las uvas en su madurez han sido perfectos, y la intensidad aromática de la uva muy destacable, logrando un perfecto equilibrio

La vendimia del verdejo comienza el 9 de Septiembre, y se desarrolla a lo largo de 20 días. Como es habitual en la bodega, cada parcela se ha vendimiado en su momento optimo de madurez

El rendimiento de éste año ha sido **inferior a lo habitual**, debido a las circunstancias climatológicas, siendo de 8.200 kg/ha--> 59 Hl/Ha

ELABORACION:

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

Fermentación a baja temperatura con levaduras seleccionadas, para revelar el máximo potencial aromático



NOTA DE CATA:

Color: Amarillo pálido con reflejos verdosos

Nariz: Aromas intensos de fruta de hueso(melocotón), hierba cortada, cítricos(Pomelo)

Boca: Acidez fresca y bien integrada. Postgusto amargoso característico anisado. Plenitud y frescura combinadas con persistencia. Recuerdos tropicales, gran equilibrio y muy fácil de beber

PARAMETROS ANALÍTICOS:

Alcohol: 12,6 % Acidez: 5,1 gr/l Azucres: 1,6 gr/l Ac. Volátil: 0,29 gr/l SO2 libre: 25 gr/l

POTENCIAL DE CONSERVACION: 1-2 años en condiciones normales de almacenamiento

MARIDAJES: Pescados, mariscos, carnes blancas, pastas, ensaladas y conservas vegetales. Ahumados