



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

# Valdelapinta Verdejo 2015



VENDIMIA:	2015
VARIEDAD UVA:	VERDEJO 100%
TIPO DE VINO:	BLANCO JOVEN CRIADO SOBRE LIAS
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 5.900 kg/ha--> 41,5 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 propias, para revelar los aromas varietales del verdejo sin modificaciones externas

Maduración sobre las propias lías de la fermentación durante al menos 4 meses, para obtener mayor volumen y personalidad del vino

## NOTA DE CATA:

Color: Amarillo pálido con reflejos verdosos

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

Boca: Buen volumen con persistencia. Acidez fresca y bien integrada. Postgusto amargoso característico anisado. Plenitud y frescura combinadas con estructura. Recuerdos tropicales y minerales y gran equilibrio

## PARAMETROS ANALÍTICOS:

Alcohol: 13,0 %    Acidez: 5,2 gr/l    Azucres: 2,3 gr/l    Ac. Volátil: 0,28 gr/l    SO2 libre: 25 gr/l

**POTENCIAL DE CONSERVACION:** 2-3 años en condiciones normales de almacenamiento

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