



**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 Clásico 2015

VENDIMIA: 2015  
VARIEDAD UVA: VERDEJO 100%  
TIPO DE VINO: BLANCO JOVEN  
DENOMINACIÓN 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 más 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 óptimo 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 HI/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.

### PARÁMETROS ANALÍTICOS:

Alcohol: 12,6 % Acidez: 5,1 gr/l Azucres: 2 gr/l Ac. Volátil: 0,42 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.