



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



Oro de Castilla Finca Los Hornos 2015

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

VENDIMIA Y VIÑEDO:

De una de nuestras parcelas mas conocidas, la Finca de los Hornos, obtenemos las uvas de la variedad verdejo con las que elaboramos este vino singular. Lo que hace diferente a ésta parcela es la especial naturaleza de su **suelo, anormalmente ácido**, lo que unido a la capa pedregosa superficial hace que la escasa producción de uvas tenga un perfil marcadamente diferente.

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 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 en la parcela de Los Hornos se realiza el 19 de Septiembre, cuando las uvas llegaron a su momento óptimo de madurez.

El rendimiento de éste año ha sido **inferior a lo habitual**, debido a las circunstancias climatológicas, siendo de 5700 kg/ha--> 40 Hl/Ha.

ELABORACIÓN:

Para elaborar éste vino enfriamos inmediatamente la uva, y tras una corta maceración se procede a su prensado y decantación a baja temperatura. Fermentación **en fudres de madera de 850 lts a baja temperatura con levaduras propias**, para revelar los aromas varietales del verdejo sin modificaciones externas. Una vez acabada la fermentación, el vino **madura sobre sus lías** durante 8 meses, siendo embotellado tras una ligera clarificación.

NOTA DE CATA:

Color: Amarillo pálido con reflejos dorados.

Nariz: Aromas elegantes de fruta de hueso, matiz de madera, hierba cortada, balsámicos, cítricos (Pomelo) y minerales.

Boca: Gran volumen con persistencia. Acidez fresca y bien integrada. Postgusto muy largo anisado. Plenitud y frescura combinadas con persistencia. Recuerdos minerales y gran equilibrio.

PARAMETROS ANALÍTICOS:

Alcohol: 13,7 % Acidez: 6,1 gr/l Azucres: 2,3 gr/l Ac. Volátil: 0,39 gr/l SO2 libre: 28 mg/l

POTENCIAL DE CONSERVACION: 4-5 años en condiciones normales de almacenamiento.

MARIDAJES: Pescados grasos, carnes blancas, pastas, charcutería, quesos, ahumados.