



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 Sauvignon Blanc 2015

VENDIMIA: 2015
VARIEDAD UVA: SAUVIGNON BLANC 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 Sauvignon Blanc comienza el 31 de Agosto, y se desarrolla a lo largo de 2 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 5.200 kg/ha--> 37,5 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 Sauvignon Blanc 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 y acerados

Nariz: Aromas intensos de fruta tropical (Maracuya), hierba cortada, hoja de higuera, cítricos y minerales

Boca: Buen volumen con persistencia. Acidez fresca y bien integrada. Postgusto tropical con notas minerales.

Plenitud y frescura combinadas con persistencia.

PARAMETROS ANALÍTICOS:

Alcohol: 13,5 % Acidez: 5,9 gr/l Azucres: 2,3 gr/l Ac. Volátil: 0,34 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 comida asiatica. Ahumados