



BODEGA HNOS. DEL VILLAR, S. L.

Cordel de las Merinas, s/n

E-47490 Rueda (Valladolid)

Tel: + 34 983 868904

Fax: + 34 983 868905

www.orodecastilla.com



Oro de Castilla

Finca Los Hornos 2017

| | |
|-------------------------|------------------|
| VENDIMIA: | 2017 |
| 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 2017 ha tenido como principal circunstancia climatológica la **regularidad de lluvias** durante todo el periodo vegetativo asi como el intenso calor de los meses de Julio y Agosto, pero con un importante contraste térmico entre día y noche

El rendimiento de éste año ha sido **el habitual para esta parcela histórica**, siendo de 4.200 kg/ha--> 29 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.

ULTIMOS RECONOCIMIENTOS:

91 pts Guía Peñin (2021)

Medalla de Plata Vinalies Intl. (2021)

Vinalies d'Or (2020)

Bacchus de Oro (2019)

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, con una nota de turba al final

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

PARAMETROS ANALÍTICOS:

Alcohol: 13,2 % Acidez: 6,1 gr/l Azucares: 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.