



BODEGA HNOS. DEL VILLAR, S. L.

C/ Zarcillo, s/n
E-47490 Rueda (Valladolid)
Tel: + 34 983 868904
Fax: + 34 983 868905
www.oroecastilla.com

Oro de Castilla

Finca Los Hornos 2014



VENDIMIA:	2014
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 vendimia 2014, a diferencia de otras cosechas anteriores, ha venido marcada por unos **parámetros ideales** para los vinos blancos de calidad. La brotación se adelantó 15 días sobre lo habitual. Durante la maduración, los días frescos y las noches frías han permitido alcanzar elevados niveles de acidez. Debido a estas temperaturas inferiores a lo habitual, la maduración ha sido mas larga, permitiendo a las uvas alcanzar un **equilibrio perfecto** entre azúcar, acidez e intensidad aromática.

La vendimia de la Finca de los Hornos se llevó a cabo el 19 de Septiembre, una vez que consideramos que la uva estaba en su momento óptimo de madurez.

Debido a las **circunstancias climáticas favorables** durante todo el periodo de desarrollo, las condiciones sanitarias del viñedo este año han sido excelentes este año, permitiendo trabajar en las viñas de forma **ecológica**, sin ser necesarios más tratamientos que los de azufre en polvo.

Rendimiento Parcela 2014: **5.200 kg/ha-->37 HI/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: 6,2 gr/l Azucares: 2,1 gr/l Ac. Volátil: 0,39 gr/l SO2 libre: 28 gr/l

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

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