



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 2016

VENDIMIA: 2016
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 2016 ha tenido como principal circunstancia climatológica la **falta irregularidad de lluvias** durante todo el periodo vegetativo.

La brotación se ha producido en fechas normales.

Debido al **gran desarrollo radicular y el equilibrio** de nuestras viñas, estas han podido mantener la frescura necesaria para su crecimiento a lo largo del verano

La maduración se ha visto perjudicada por los golpes de calor del final del mes de Julio, pero que se han podido recuperar 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 16 de Septiembre, cuando las uvas llegaron a su momento óptimo de madurez.

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.

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: 13,4 % 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.