



BODEGA HNOS. DEL VILLAR
C/ Zarcillo, s/n
E-47490 Rueda (Valladolid)
Tel: + 34 983 868904
Fax: + 34 983 868905
info@orodecastilla.com
www.orodecastilla.com



Oro de Castilla Sauvignon Blanc 2019

VENDIMIA: 2019
VARIEDAD UVA: SAUVIGNON BLANC 100%
TIPO DE VINO: BLANCO JOVEN CRIADO SOBRE LIAS
DENOMINACION DE ORIGEN: RUEDA

VENDIMIA:

La cosecha 2019 se ha visto marcada por la influencia de la extrema sequía durante todo el año, con unas precipitaciones un 26% inferiores a la media, especialmente durante el invierno, que es el periodo mas importante para definir el rendimiento de uvas de la vendimia

La brotación ha sido irregular con un pequeño retraso sobre la fecha habitual, debido a la sequía, pero sin incidencia de heladas

El desarrollo de la viña se ha visto favorecido por la instalación de riego por goteo, que unido al buen desarrollo del sistema radicular de nuestra viña ha podido paliar, aunque solo en parte, la fuerte sequía.

Este año han sido dos los factores fundamentales en viticultura: Evitar la competencia de las malas hierbas por el agua y mantener las uvas en la zona de sombra de la vegetación durante el verano. Estos dos objetivos se han conseguido mediante un manejo ecológico del cultivo

Algunas lluvias durante el periodo final de la maduración han ayudado a que esta se desarrolle de forma correcta, y sobre todo mantener la acidez y la intensidad aromática de las uvas, sin problemas de sanidad

La vendimia del Sauvignon Blanc comenzó el 30 de Agosto, 10 días antes del año anterior, y ha tenido lugar durante 6 días. Como es habitual en la bodega, cada parcela se ha vendimiado en su momento optimo de madurez

Debido a las condiciones climatológicas del año, el rendimiento ha sido claramente **inferior a lo habitual**, , siendo de 4.900 kg/ha--> 34.3 Hl/Ha

ELABORACION:

Vendimia nocturna a temperaturas < 15°C. Prensado neumático suave con hielo seco. 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 lias 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 de fruta tropical (Maracuya), hierba cortada, hoja de higuera, pimienta, cítricos y minerales

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

Plenitud y frescura combinadas con persistencia.

PARAMETROS ANALÍTICOS:

Alcohol: 13,4 % Acidez: 6.2 gr/l Azucres: 1,8 gr/l Ac. Volátil: 0,25 gr/l SO2 libre: 25 mg/l

POTENCIAL DE CONSERVACION: 2-3 años en condiciones normales de almacenamiento

MARIDAJES: Pescados, mariscos, carnes blancas, pastas, ensaladas y comida asiática. Ahumados