



BODEGA HNOS. DEL VILLAR

Cordel de las Merinas, s/n
E-47490 Rueda (Valladolid)
Tel: + 34 983 868904
Fax: + 34 983 868905
info@orodecastilla.com
www.orodecastilla.com



Oro de Castilla Verdejo 2021

VENDIMIA:	2021
VARIEDAD UVA:	VERDEJO 100%
TIPO DE VINO:	BLANCO JOVEN CRIADO SOBRE LIAS
DENOMINACION DE ORIGEN:	RUEDA

VIÑEDO Y VENDIMIA:

Viñas seleccionadas en función del carácter pedregoso del suelo, con caliza en la zona mas profunda y localizados en los municipios de Rueda y La Seca

La cosecha 2021 se ha caracterizado por ser una vendimia con elevada pluviometría durante la primavera y total ausencia de lluvias a partir de Mayo. Los rendimientos son algo mas bajos de lo habitual, **6100 kg/ha-->43 hl/ha** pero con un elevado contraste térmico en la etapa final de la maduración, lo que ha producido vinos con una intensidad aromática alta, volumen en boca medio y una acidez muy fresca y bien integrada, que nos permite pronosticar una excelente evolución en la botella

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 verdejo sin modificaciones externas
Maduración sobre las propias lías de la fermentación durante al menos 4 meses, para obtener mayor volumen y personalidad del vino

ULTIMOS RECONOCIMIENTOS:

94 pts Decanter (2021)
91 pts Guia Peñin (2021)
91 pts Tim Atkin (2021)
91 pts International Wine and Spirits Competition (2021)
Baco de Oro de la Union Española de Catadores (2021)
Medalla de Oro en Mundus Vini (2021)

NOTA DE CATA:

Color: Amarillo pálido con reflejos verdosos

Nariz: Aromas intensos de fruta blanca(pera, platano, melocotón), hierba cortada, balsámicos, cítricos(Pomelo) y minerales

Boca: Buen volumen con persistencia. Acidez fresca y bien integrada. Postgusto amargoso característico anisado. Plenitud y frescura combinadas con persistencia. Recuerdos tropicales y minerales y gran equilibrio

PARAMETROS ANALÍTICOS:

Alcohol: 13,1 % Acidez: 5,80 gr/l Azucares: 1,9 gr/l Ac. Volátil: 0,21 gr/l SO2 libre: 19 mg/l

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

MARIDAJES: Pescados, mariscos, carnes blancas, pastas, ensaladas y conservas vegetales. Ahumados