



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

Flor de Oro, Verdejo Cocktail

VARIEDAD UVA: VERDEJO 100%
TIPO DE VINO: BLANCO ESPUMANTE DE BAJA GRADUACION
ZONA DE PRODUCCION: RUEDA

Flor de Oro es otra nueva creación de Bodega Hermanos del Villar que busca satisfacer la demanda de un público mas amplio, con un consumo desenfadado, divertido y mas casual

Sus características lo hacen muy fácil de beber y disfrutar. Con su burbuja fina y chispeante, sus intensos aromas de fruta y su agradable dulzor y fresca acompaña muy bien todas las ocasiones de consumo

Debido a que proviene de uva verdejo de la mejor calidad, y gracias a una elaboración meticulosa, es una fuente natural de Glutathion, potente antioxidante natural, lo que hace su consumo no solo placentero, sino además muy saludable

ELABORACION:

Vendimia nocturna a temperaturas < 15°C, criomaceración para extraer aromas varietales, en atmósfera inerte. Prensado neumático suave, con posterior decantación natural del mosto a baja temperatura

Conservación del mosto a muy baja temperatura hasta su fermentación parcial, cortada a 6%Vol. mediante congelación
Clarificación y filtrado a baja temperatura para conservar el gas carbónico natural. Embotellado bajo ligera presión y tapado con ScrewCap para conservar su frescura y aguja característica

NOTA DE CATA:

Color amarillo verdoso con desprendimiento de finas burbujas y ribete alrededor de la copa
Impresionante nariz de frutas: Albericoque, pera Williams, manzana verde, litchi y recuerdos de hierba fresca
Boca chispeante, fresca, con finas burbujas que recorren la lengua. Dulzor elegante junto con una acidez fresca. Postgusto de frutas y flores cortadas

DATOS ANALITICOS

Grado alcohólico: 6% Vol
Azucar: 87 gr/l
Acidez Total: 6,9 gr/l

SERVIR MUY FRIO



