



BODEGA HNOS. DEL VILLAR, S. L.

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



Oro de Castilla Finca Los Hornos GVR

VENDIMIA: 2022
VARIEDAD UVA: VERDEJO 100%
TIPO DE VINO: GRAN VINO DE RUEDA, BLANCO DE GUARDA
DENOMINACION DE ORIGEN: RUEDA

VENDIMIA Y VIÑEDO:

De una de nuestras parcelas más 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 2022 ha tenido como principal circunstancia climatológica la **extrema sequía** durante todo el periodo vegetativo, compensado por lluvias leves al final del envero, que han ayudado a mantener la frescura y acidez de las uvas

El rendimiento de éste año ha sido **ligeramente superior a lo habitual**, siendo de 6.000 kg/ha--> 42 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 acero inoxidable con levaduras propias para preservar los aromas varietales, e inmediatamente trasogado a **fudres de madera de 850 lts** donde una vez acabada la fermentación el vino **madura sobre sus lías** durante 9 meses, siendo embotellado tras una ligera clarificación.

ULTIMOS RECONOCIMIENTOS:

96(2019) / 95(2021) / 94 (2017) - Vinous Magazine
Gold - Bacchus (2021; 2019)
93 pts Tim Atkin (2022)
92 pts Guía Peñin (2021), Tim Atkin(2021)
Gold - Mundus Vini (2021, 2019)
Vinalies d'Or (2021)

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: 13,2 % 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.