



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 Sauvignon Blanc 2024

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

## VIÑEDOS Y VENDIMIA:

Procedente del pago de La Oliva, con un gran contenido de piedra caliza y situado en la parte mas alta de Rueda

La cosecha 2024 tiene un carácter claramente mas fresco y aromático que otras. Un invierno y primavera con abundantes precipitaciones (460 mm/año) y unas temperaturas medias hasta 3°C mas frias de lo habitual, seguido por un verano sin temperaturas extremas han propiciado una maduración lenta y paulatina de las uvas, logrando mayor complejidad y acidez, junto con salinidad y estructura en la boca

Las heladas invernales afectaron a alguna pequeña zona, pero el rendimiento final ha sido el habitual, de 7500 kg/ha → 52 hl/ha

## ELABORACION:

Todo el trabajo en la bodega se rige por el principio de “ Extracción sin Modificación” para mantener el carácter singular de la uva y suelo.

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 sin modificaciones externas

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

Elaboración con muy bajos niveles de SO2 durante todo el proceso

## ULTIMOS RECONOCIMIENTOS

**Medalla de Plata Concours Mondial du Vin, Bruselas ( 2022)**

**Medalla de Plata Mondial du Sauvignon (2021)**

**91 pts Tim Atkin**

**90 pts Guía Peñin**

**Baco de Oro ( 2020)**

**Bacchus de Oro ( 2019)**

## NOTA DE CATA:

Color: Amarillo pálido con reflejos verdosos y acerados

Nariz: Aromas de fruta tropical ( Maracuya), hierba cortada, hoja de higuera, tomatera , cítricos y minerales

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

Plenitud y frescura combinadas con persistencia.

## PARAMETROS ANALÍTICOS:

Alcohol: 13,1 % Acidez: 6.2 gr/l Azucares: 1,8 gr/l Ac. Volátil: 0,25 gr/l SO2 libre: 19 mg/l

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

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