



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 2024



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 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 algunas parcelas, ocasionando daños menores, compensados por el adecuado desarrollo de la viña. 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 del verdejo sin modificaciones externas

Maduración sobre las propias lias 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:

94 pts Decanter (2021)

93 pts Vinous(2019, 2016); Wine Enthusiast (2022)

92 pts & Best Buy Wine Enthusiast (2022); Tim Atkin (2024), Vinous (2022)

91 pts International Wine and Spirits Competition (2022), T. Atkin (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 elegantes de fruta blanca(pera, plátano, 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, minerales salinidad equilibrada

PARAMETROS ANALÍTICOS:

Alcohol: 13,0 % Acidez: 5,70 gr/l Azucares: 1,7 gr/l Ac. Volátil: 0,24 gr/l SO2 libre: 18 mg/l

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

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