



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



# Oro de Castilla Sauvignon Blanc 2016

VENDIMIA: 2016  
VARIEDAD UVA: SAUVIGNON BLANC 100%  
TIPO DE VINO: BLANCO JOVEN CRIADO SOBRE LIAS  
DENOMINACION DE ORIGEN: RUEDA

## VENDIMIA:

La cosecha 2016 ha tenido como principal circunstancia climatológica la **irregularidad en las lluvias** con abundantes precipitaciones en invierno y primavera y total ausencia de las mismas durante el periodo de crecimiento y maduración de la uva.

La brotación se ha producido dentro de las fechas habituales, sin tener que reseñar daños significativos por heladas

Debido al **gran desarrollo radicular** de nuestras viñas, estas han podido mantener la frescura necesaria para su crecimiento a lo largo de uno de los veranos mas secos que se recuerdan.

La sanidad de las viñas este año ha sido excelente, permitiendo un **manejo ecológico** del cultivo, sin necesidad de hacer tratamientos químicos.

La maduración ha sido problemática debido al stress hídrico de agosto y septiembre, lo que originó una parada en la actividad de la viña que sólo se volvió a recuperar tras varias noches frías a y unas escasas lluvias a partir del 10 de septiembre, pudiendo culminar adecuadamente en nuestras parcelas, a las que hemos dejado madurar el tiempo necesario.

La vendimia del sauvignon blanc comienza el 16 de Septiembre, y se desarrolla a lo largo de 2 días. Como es habitual en la bodega, cada parcela se ha vendimiado en su momento optimo de madurez

El rendimiento de éste año ha sido **el habitual**, siendo de 6.200 kg/ha--> 43,4 Hl/Ha

## ELABORACION:

Vendimia nocturna a temperaturas < 15°C. Prensado neumático suave con hielo seco. Posterior decantación natural del mosto a baja temperatura

Fermentación a baja temperatura con levaduras propias, para revelar los aromas varietales del Sauvignon Blanc sin modificaciones externas

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

## NOTA DE CATA:

Color: Amarillo pálido con reflejos verdosos y acerados

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

Boca: Buen volumen con persistencia. Acidez fresca y bien integrada. Postgusto tropical con notas minerales.

Plenitud y frescura combinadas con persistencia.

## PARAMETROS ANALÍTICOS:

Alcohol: 13,0 %    Acidez: 5,9 gr/l    Azucres: 2,3 gr/l    Ac. Volátil: 0,34 gr/l    SO2 libre: 25 mg/l

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

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