



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 Verdejo 2016

VENDIMIA: 2016
VARIEDAD UVA: VERDEJO 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 verdejo comienza el 28 de Septiembre, y se desarrolla a lo largo de 20 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 **superior a lo habitual**, debido a las circunstancias climatológicas, siendo de 8.200 kg/ha--> 57,4 Hl/Ha

ELABORACION:

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 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

Nariz: Aromas intensos de fruta de hueso(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 y minerales y gran equilibrio

PARAMETROS ANALÍTICOS:

Alcohol: 13,2 % Acidez: 5,1 gr/l Azucares: 2,3 gr/l Ac. Volátil: 0,23 gr/l SO2 libre: 21 mg/l

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

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

