



## Oro de Castilla Verdejo D.O. Rueda

**Variedades**  
100% Verdejo.

**Tipo de vino**  
Blanco joven criado sobre lías.

**Parámetros analíticos**  
Alcohol: 13,2 %  
Acidez: 5,7 gr/l  
Azúcares: 1,9 gr/l  
Ac. Volátil: 0,23 gr/l  
SO2 libre: 19 mg/l

**Elaboración**  
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 blanca(pera, platano, melocotón), hierba cortada, balsámicos, cítricos(Pomelo) y minerales  
Boca: Gran 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

**bluewines**