



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, plátano, 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