



## Oro de Castilla Finca Los Hornos D.O. Rueda

### Variedades

100% Verdejo

### Tipo de Vino

Blanco de guarda

### Parámetros Analíticos

Alcohol: 13,4 %  
Acidez: 6,1 gr/l  
Azúcares: 2,3 gr/l  
Ac. Volátil: 0,39 gr/l  
SO2 libre: 28 mg/l

### Elaboración

Para elaborar éste vino enfriamos inmediatamente la uva, y tras una corta maceración se procede a su prensado y decantación a baja temperatura. Fermentación en fudres de madera de 850 lts a baja temperatura con levaduras propias, para revelar los aromas varietales del verdejo sin modificaciones externas. Una vez acabada la fermentación, el vino madura sobre sus lías durante 8 meses, siendo embotellado tras una ligera clarificación.

### Nota de Cata

Color: Amarillo pálido con reflejos dorados.

Nariz: Aromas elegantes de fruta de hueso, matiz de madera, hierba cortada, balsámicos, cítricos (Pomelo) y minerales, con una nota de turba al final

Boca: Redonda y elegante. Acidez fresca y bien integrada. Postgusto muy largo anisado. Plenitud y frescura combinadas con persistencia. Recuerdos minerales y gran equilibrio.