



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.