



## Oro de Castilla Verdejo

### D.O. Rueda

#### Cépages

100 % Verdejo.

#### Type de vin

Vin blanc jeune élevé sur lies.

#### Paramètres analytiques

Alcool : 13,2 %, Acidité : 5,7 g/l, Sucres : 1,9 g/l, Acidité volatile : 0,23 g/l, SO<sub>2</sub> libre : 19 mg/l

#### Élaboration

Vendanges nocturnes à des températures inférieures à 15 °C, cryomacération pelliculaire pour extraire les arômes variétaux, sous atmosphère inerte. Pressurage pneumatique doux, suivi d'une décantation naturelle du moût à basse température. Fermentation à basse température avec des levures indigènes afin de révéler les arômes variétaux du Verdejo sans modifications extérieures.

Élevage sur lies fines de fermentation pendant au moins 4 mois, afin d'apporter davantage de volume et de personnalité au vin.

#### Note de dégustation

Robe : Jaune pâle aux reflets verdoyants

Nez : Arômes intenses de fruits blancs (poire, banane, pêche), herbe fraîchement coupée, notes balsamiques, agrumes (pamplemousse) et nuances minérales

Bouche : Belle ampleur et bonne persistance. Acidité fraîche et bien intégrée. Finale légèrement amère et anisée, typique du cépage. Alliance de plénitude et de fraîcheur, avec des souvenirs tropicaux et minéraux et un excellent équilibre