

MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO ORGANIC 2024

D.O.Rueda

100% organic

A partir de la cosecha 2018 la totalidad de las fincas propiedad de la bodega han conseguido la certificación ecológica.

Marqués de Riscal apuesta por elaborar un vino con la mínima intervención posible queriendo resaltar la pureza varietal y el carácter del terruño de esta zona del Duero.

El respeto al medio ambiente, a la fauna autóctona y al ecosistema hace el cultivo más sostenible y alarga la vida de nuestros viñedos como garantía futura de la calidad de nuestros vinos.

Nuestros niveles de sulfuroso total no superan ni siquiera el 50% de las dosis autorizadas para vinos ecológicos.

Nuestra intención es moderar los niveles de sulfitos en nuestros vinos para así poder resaltar la pureza de los aromas varietales y el carácter del terruño.

VARIEDAD DE LA UVA

Verdejo

GRADO	13°
Acidez total	5,75 g/

pH	3,15
Azúcares	<2 g/l

MARIDAJE

Este vino marida bien con pescados, mariscos, jamón, pastas, pollo y carnes frías.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 8° y 10°C

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino brillante de color amarillo pajizo. Tal como corresponde a la variedad de Verdejo, en nariz presenta una intensidad aromática alta, con aromas de hinojo, flores blancas y notas anisadas y hierba fresca. En boca tiene una sensación untuosa y fresca, con un final persistente típico de la variedad resultando de trago largo y agradable. En conjunto se muestra como un vino fresco y equilibrado.



CONTIENE SULFITOS



CARACTERÍSTICAS

Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal S.L. cuenta con 220 ha de viñedo con una media de 25 años, dedicadas entre otras, a la plantación de la variedad autóctona Verdejo. En 2018 el 100% de las viñas propiedad de la casa ya se han certificado para su cultivo en ecológico. Las hectáreas en propiedad de Verdejo y Sauvignon blanc en la actualidad son 289 hectáreas. Las hectáreas de viñedo controlado a los proveedores es de 500 hectáreas.

Uva versátil, de gran carácter y personalidad, está muy bien adaptada a las condiciones extremas de la zona, lo que permite la elaboración de vinos blancos frescos o fermentados en barrica. Una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino permanece en contacto con las lías en depósito de acero inoxidable entre 1 y 2 meses. Las lías que se depositan en el fondo del depósito se mueven semanalmente con nitrógeno (battonnage).

COSECHA 2024

Igual que en la campaña anterior, las temperaturas invernales fueron suaves, destacando solo unos días de heladas reseñables a finales de diciembre y enero.

El inicio del ciclo se vio adelantado, observándose los primeros viñedos en brotación durante la última semana de marzo. Prácticamente después de un mes de desarrollo, el 23 de abril, se produce una helada que provoca daños graves en muchas zonas de la Denominación de Origen. En las zonas de mayor altitud (zona de Segovia), muchos viñedos sufren una pérdida total de cosecha, mientras que en otras zonas de menor altitud las reducciones de producción fueron muy variables, en función de factores como el tipo de suelo o la topografía de la parcela. Los meses de mayo y junio son ligeramente más frescos de lo habitual mientras que julio y agosto fueron más cálidos.

Las precipitaciones son elevadas durante todo el período de reposo vegetativo, recogándose suficiente cantidad de agua para garantizar una buena disponibilidad hídrica durante el inicio y los primeros estados del ciclo activo de la vid. Mayo y junio también fueron lluviosos, algo que unido a las temperaturas favorables para el desarrollo de enfermedades criptogámicas, obligó a intensificar los cuidados de los viñedos para conseguir un excelente estado sanitario de la cosecha. En julio y agosto prácticamente no se producen precipitaciones, hasta que en los últimos días de este mes se suceden dos episodios de lluvia que favorecerán el final de la maduración de la uva.

La vendimia se inició el 29 de agosto y se extiende durante 30 días. En el mes de septiembre las temperaturas son suaves y con un importante salto térmico entre el día y la noche. Estas condiciones optimizaron la maduración y mejoraron la composición de la uva, con potencial para producir vinos equilibrados y capaces de reflejar el terruño del que proceden.