

MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO ORGANIC 2023

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	13,10°
Acidez total	5,60 g/l

pH	3,20
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.



WINE-MODERATION 100
Art. 02. Verdejo

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 330 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 2023

Las temperaturas suaves durante el periodo de reposo vegetativo, con una significativa ausencia de heladas durante los meses de noviembre y diciembre, provocan un adelanto en el inicio del periodo activo de la vid. Este hecho hace que se observen el 5 de abril daños leves por helada en los viñedos fenológicamente más adelantados. Posteriormente, en las zonas de mayor altitud de la DOP Rueda se produce una helada el día 17 de mayo que provoca daños considerables en la zona de Segovia, con la consecuente reducción del rendimiento en las parcelas afectadas.

La recarga hídrica del suelo durante los meses de otoño fue adecuada pero las precipitaciones son escasas desde enero hasta finales de mayo. En este momento y hasta mediados de junio se suceden numerosos episodios de lluvia que obligan a intensificar los cuidados de los viñedos ante la posible aparición de enfermedades criptogámicas. Además, durante el periodo floración-cuajado estas precipitaciones son acompañadas de días fríos y con fuertes rachas de viento de componente norte, afectando negativamente al cuajado y al potencial productivo de la añada.

Las temperaturas de julio y agosto son ligeramente superiores a los valores normales mientras que las precipitaciones durante estos meses son inexistentes. Se observan buenos parámetros de maduración con uvas equilibradas y sanas, iniciándose la vendimia el 22 de agosto, es decir, con un adelanto de diez días respecto a las fechas habituales de estos últimos años. Durante los días en los que se inicia la vendimia, una última ola de calor hace necesaria una cuidadosa recogida selectiva por parcelas, en función de su estado de maduración. Más avanzada la vendimia, el tres de septiembre, tiene lugar una fuerte tormenta que interrumpe la recogida pero que afecta favorablemente al final de la maduración de los viñedos más tardíos, obteniéndose en esta campaña rendimientos contenidos y uvas con un óptimo estado sanitario y de calidad.

PREMIOS

Mundus Vini 2024
Oro

Premios Ecovino 2024
Oro

CONTIENE SULFITOS