

FINCA MONTICO

GRAN VINO DE RUEDA 2023

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	12,8°
Acidez total	6 g/l
pH	3,20
Azúcares	< 2 g/l

CRIANZA

Crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable y en fudre de roble francés.

MARIDAJE

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

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 8° y 10°C

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino de color amarillo verdoso. En nariz tiene un marcado aroma varietal de verdejo con una intensidad media, notas de hinojo, finas hierbas, flores blancas, pera y melocotón. En boca es graso, fresco, muy untuoso y con un final largo y redondo. Una buena acidez junto con un periodo de crianza sobre sus lías más finas, hará que se mantenga fresco en el tiempo y conserve toda su complejidad aromática. Es un vino que no busca tanta explosividad en nariz, sino un carácter más varietal, elegante y complejo. Son vinos que se pueden consumir incluso después de 24-30 meses desde la vendimia.

PREMIOS:

Tim Atkin Rueda Report 2025 - 95 puntos
Guía Peñín 2025 - 92 puntos
Guía de Vinos La Vanguardia 2025 - 93 puntos

CONTIENE SULFITOS



HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL
Desde 1858

CARACTERÍSTICAS

Finca Montico es un vino 100% ecológico.

A su llegada a la bodega, la uva se enfría en cámaras antes de realizar un doble proceso de selección manual, primero de los racimos enteros y luego de los granos de uva enteros, tras su despallado. A continuación la uva entera se prensa ligeramente y en atmósfera inerte, para así obtener un mosto de poco rendimiento pero con altísima calidad. Después, el mosto se decanta ligeramente y se envía a fermentar solo en presencia de sus levaduras autóctonas. Esta particularidad transmite al vino una mayor personalidad aromática y originalidad. Al finalizar la fermentación, y tras un primer trasiego, el vino permanece en contacto con sus lías finas, durante al menos cuatro meses. Estas lías o restos de levaduras inertes, se ponen en suspensión mediante nitrógeno, al menos una vez por semana. Este tipo de crianza sobre lías finas, facilita la liberación de una serie de compuestos que aumentan el cuerpo, la untuosidad y la complejidad del vino, además de mejorar su estabilidad aromática durante su permanencia en botella. Este estilo de vinos blancos, a pesar de no estar fermentados en barrica, aguantan frescos y jóvenes durante un mayor periodo de tiempo, manteniendo todo su carácter varietal.

COSECHA 2023

Las temperaturas suaves durante el período de reposo vegetativo, con una significativa ausencia de heladas durante los meses de noviembre y diciembre, provocan un adelanto en el inicio del período 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 período 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.

WINE MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR