

MARQUÉS  
DE RISCAL  
**LIMOUSIN**  
GRAN VINO DE RUEDA  
2023  
D.O. Rueda

**VARIEDAD DE LA UVA**

Verdejo

**GRADO** 12,75°

Acidez total 5,9 g/l

**pH** 3,15

Azúcares <2 g/l

**CRIANZA**

La crianza ha sido aproximadamente de 6 meses en barricas y fudres de roble francés de 600 litros.

**MARIDAJE**

Este vino marida bien con pescados en salsa, carnes blancas, incluso con salsas no demasiado fuertes, cordero asado, verduras a la plancha y legumbres.

**TEMPERATURA DE SERVICIO**

Entre 9° y 12°C

**ATRIBUTOS GUSTATIVOS**

Vino de color dorado pálido, complejo y elegante. En boca es untuoso, con un fondo de lías finas, frutos secos y notas de madera tostada.

**PREMIOS:**

Tim Atkin Rueda Report 2025 - 96 puntos  
Mundus Vini Spring Tasting 2025 - plata  
Guía Peñín 2025 - 91 puntos



CONTIENE SULFITOS

**CARACTERÍSTICAS**

100% Verdejo de viñas viejas en vaso. Esta uva de gran adaptabilidad y buena acidez, permite una óptima fermentación y crianza sobre lías en barricas de roble francés.

La vendimia manual se realiza en cajas para el posterior prensado de la uva entera, sin estrujar, después de su paso por una doble mesa de selección de racimos y de granos de uva enteros. De esta manera se limita al máximo la oxidación del mosto y se conservan todos los aromas, el color y el frescor propios de esta variedad. Después de una ligera clasificación del mosto, la fermentación se lleva a cabo en toneles de 600 litros de roble francés, seguida de una crianza sobre lías que puede durar aproximadamente unos 6 meses. Batonnage o removido de lías semanal durante los 3 primeros meses y luego en función de la evolución de la crianza.

**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.