

BARÓN DE CHIREL VERDEJO VIÑAS CENTENARIAS 2020

Vino de la Tierra

VARIEDAD DE LA UVA

Verdejo 100%

GRADOS 13,5°

Acidez total 6.4 g/l

pH 3,10

Azúcares <2 g/l

CRIANZA

Crianza de 9 meses sobre lias en un fudre de roble francés de 3.000 litros de capacidad del tonelero austriaco Stockinger.

Embotellado en Julio de 2021.

MARIDAJE

Este vino marida bien con pescados en salsa, carnes blancas, cordero asado, quesos, verduras a la plancha y legumbres.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 9° y 12°C

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

El vino obtenido tiene una boca densa, larga y sabrosa. Su acidez natural, gracias a la altitud de las fincas (algunas a 900 metros), le asegura una buena evolución en botella..




HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

WINE MODERATION
ALTA CALIDAD

CARACTERÍSTICAS

- Viñas muy viejas de más de 100 años, en pie franco, prefiloxéricas, de las zonas de Aldeanueva del Codonal y Aldehuela, cultivadas en vaso.
- El verdejo de Segovia es diferente del de Rueda debido al carácter ácido y granítico de los suelos.
- Se vendimia a mano en cajas de 20 Kg de capacidad.
- Al llegar a bodega pasa por una doble mesa de selección de racimos y de uvas enteras. Sólo el mosto flor es el que se utiliza para este vino ya que tiene una turbidez no muy alta y de gran calidad.
- Se busca un aporte de madera de calidad que le dé un mayor empaque al vino, más profundidad, pero que respete el carácter eminentemente mineral de este terruño.
- El vino obtenido tiene una boca densa, larga y sabrosa. Su acidez natural, gracias a la altitud de las fincas (algunas a 900 metros), le asegura una buena evolución en botella.

COSECHA 2020

La cosecha 2020 se caracterizó por unas abundantes precipitaciones desde octubre a finales de abril de 430 litros/m² y unas lluvias moderadas desde mediados de mayo hasta finales de agosto. Durante la vendimia se recogieron 41 litros/m², registrándose un total de 535 litros/m² durante todo el año.

Las abundantes lluvias primaverales y, en mayor medida, las bajas temperaturas durante la floración han sido las responsables de la disminución del rendimiento debido al mal cuajado de los racimos.

La temperatura media del ciclo vegetativo es comparable a la de los últimos años, siendo el mes de julio ligeramente más cálido de lo normal, adelantando en unos días la fecha de vendimia. Durante la maduración, en agosto se registran temperaturas normales y septiembre fue ligeramente más cálido de lo habitual debido a unas temperaturas mínimas más altas, lo que se tradujo en una maduración más rápida que benefició al estado sanitario de la uva.

Las lluvias en la fase de maduración y vendimia se vieron compensadas por unas temperaturas nocturnas frescas eliminando la posibilidad de aparición de enfermedades y consiguiendo un perfecto estado sanitario de la uva.

Los vinos blancos son frescos, con pH más bajo de lo habitual y buena intensidad aromática.