

# FINCA MONTICO

## 2020

### 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 100%

#### GRADOS 13°

Acidez total 5,8 g/l

#### pH 3,20

Azúcares < 2 g/l

#### CRIANZA

Crianza sobre lías finas durante 8 meses, el 80% en depósito de acero inoxidable y el 20% en un fudre de roble francés de 6.000 litros de capacidad. Removido de las lías semanal.

#### 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.



HEREDEROS DEL  
MARQUÉS DE RISCAL

WINE MODERATION  
ALTA MODERACIÓN

## CARACTERÍSTICAS

Finca Montico es un vino ecológico 100% Verdejo procedente de una finca con cepas en vaso de más de 40 años y típico terreno cascajoso, de canto rodado propio de las terrazas altas del río Duero. La producción, limitada a unos 5.000 Kg. por hectárea, se vendimia a mano en cajas de unos 20 Kg. de capacidad.

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 2020

La cosecha 2020 se caracterizó por unas abundantes precipitaciones desde octubre a finales de abril de 430 litros/m<sup>2</sup> y unas lluvias moderadas desde mediados de mayo hasta finales de agosto. Durante la vendimia se recogieron 41 litros/m<sup>2</sup>, registrándose un total de 535 litros/m<sup>2</sup> 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.