

MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO ORGANIC 2021

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.

VARIEDAD DE LA UVA

Verdejo 100%

GRADOS 13°

Acidez total 5,75 g/

pH 3,15

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.



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).

Pasado un tiempo de maduración, el vino será embotellado entre los meses de enero y marzo siguientes a la cosecha.

COSECHA 2021

Durante el período de reposo se recoge suficiente precipitación (195 L/m²) para iniciar el ciclo vegetativo con una óptima disponibilidad hídrica, destacando una intensa nevada en la segunda semana de enero. En estos meses se registran menor número de días de helada frente a un año medio, lo que redundará, junto a las temperaturas suaves de finales de invierno, en un ligero adelanto en la fecha de brotación.

Las precipitaciones entre los meses de abril y septiembre (190 L/m²) fueron superiores a las habituales, siendo reseñables algunos episodios de lluvia intensa en junio (acompañados de días frescos y ventosos) que afectaron a la floración y al cuajado, repercutiendo en una disminución del rendimiento. Los días 17 y 18 de abril se producen heladas con riesgo para algunos de los viñedos fenológicamente más adelantados y el 10 de mayo tiene lugar una ligera granizada sobre algunas parcelas, cuya recuperación fue positiva.

La maduración de la uva tiene lugar en condiciones favorables, con tiempo seco y buena oscilación térmica entre el día y la noche. La temperatura durante el periodo vegetativo hace que la vendimia se inicie en fechas habituales para la zona (tres de septiembre), finalizando el dos de octubre y presentando niveles óptimos en cuanto a madurez de la uva. Durante la recolección existen algunos días de lluvia que obligan a interrumpir la vendimia pero que no alteran la calidad final de la cosecha.