

# BARÓN DE CHIREL VERDEJO VIÑAS CENTENARIAS 2021

Vino de la Tierra de Castilla y León

## VARIEDAD DE LA UVA

Verdejo

<b>GRADO</b>	<b>13°</b>
Acidez total	6.2 g/l

<b>pH</b>	<b>3,05</b>
Azúcares	<2 g/l

## CRIANZA

6 meses de crianza sobre lías en fudres de roble austriaco Stockinger.

## 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.

## PREMIOS

Mundus Vini 2023

Barón de Chirel Verdejo Viñas Centenarias 2021 → ORO

GUÍA PROENSA 2023

Barón de Chirel Verdejo Viñas Centenarias 2021 → 96 puntos

GUÍAABC2023

Barón de Chirel Viñas Centenarias 2021 → 95 puntos

GUÍA PEÑÍN 2024

Barón de Chirel Viñas Centenarias 2021 → 93 puntos



  
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 Moraleja de Coca, 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 2021

Durante el período de reposo se recoge suficiente precipitación (195 L/m<sup>2</sup>) 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/m<sup>2</sup>) 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 período 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.

CONTIENE SULFITOS