

FINCA MONTICO

GRAN VINO DE RUEDA

2022

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

GRADO	13°
Acidez total	5,8 g/l
pH	3,10
Azúcares	< 2 g/l

CRIANZA

Crianza sobre lias en depósito de acero inoxidable y en fudre de roble francés.

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 lias 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.



CONTIENE SULFITOS

HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL

WINE MODERATION
ALZ. E. P. 2022

CARACTERÍSTICAS

Finca Montico es un vino 100% ecológico.

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 lias finas, durante al menos cuatro meses. Estas lias o restos de levaduras inertes, se ponen en suspensión mediante nitrógeno, al menos una vez por semana. Este tipo de crianza sobre lias 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 2022

Desde octubre hasta marzo se recogen aproximadamente 200 L/m², destacando la escasa precipitación en enero y febrero, y la elevada pluviometría durante el mes de marzo (60 L/m²). Respecto al régimen térmico, el número de días de helada durante el reposo vegetativo fue ligeramente superior al de un año medio, siendo reseñables las temperaturas mínimas registradas durante la primera semana de abril, que no afectaron al viñedo.

Una vez iniciado el ciclo vegetativo, los meses de mayo, junio y julio fueron muy secos y en agosto tienen lugar dos episodios de lluvia (uno de ellos con la vendimia ya iniciada) que favorecen el rendimiento y la adecuada maduración de la uva. Durante los meses de mayo a agosto se registran temperaturas medias mensuales superiores a lo normal, con varias olas de calor en las que se alcanzan temperaturas máximas en torno a 40°C. Estas condiciones meteorológicas provocan diez días de adelanto en el inicio de la fecha de vendimia, así como un óptimo estado sanitario durante todo el ciclo y en la entrada de la uva en bodega.

PREMIOS

MundusVini2023
Medalla de Plata

JamesSuckling2023
92 puntos

GuíaPefin2024
92 puntos

GuíaProensa2024
96 puntos

TimAtkin 2024
94 puntos