

BARÓN DE CHIREL VERDEJO VIÑAS CENTENARIAS 2022

Vino de la Tierra de Castilla y León

VARIEDAD DE LA UVA

Verdejo 100%

GRADO 13°

Acidez total 5,85g/l

pH 3,20

Azúcares <2 g/l

CRIANZA

8 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.




HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

WINE MODERATION
ALTA EN ALCOHOL

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 terroir.
- 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 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

Mundus Vini Spring Tasting 2024
PLATA

Wine Enthusiast 2024
94 puntos

Wine Spectator 2024
90 puntos

CONTIENE SULFITOS