

MARQUÉS
DE RISCAL
LIMOUSIN
GRAN VINO DE RUEDA
2024
D.O. Rueda

VARIEDAD DE LA UVA

Verdejo

GRADO 13,70°

Acidez total 6.2 g/l

pH 3,10

Azúcares <2 g/l

CRIANZA

8 meses de crianza sobre lías en fudres de 600 litros de roble francés y huevos de hormigón.

MARIDAJE

Este vino marida bien con pescados en salsa, carnes blancas, incluso con salsas no demasiado fuertes, cordero asado, verduras a la plancha y legumbres.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 9° y 12°C

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino de color dorado pálido, complejo y elegante. En boca es untuoso, con un fondo de lías finas, frutos secos y notas de madera tostada.



CARACTERÍSTICAS

100% Verdejo de viñedos de mas de 50 años de las zonas de La Seca y Rueda, además de viñedo prefiloxérico en pie franco de más de 100 años de las zonas de Aldeanueva del Codonal, Aldehuela, y Moraleja de Coca de la zona de Segovia.

Vendimia a mano en cajas y prensado de la uva entera sin despalillar, después de su paso por una doble mesa de selección de racimos y de granos de uva enteros. De esta manera se limita al máximo la oxidación del mosto y se conservan todos los aromas, el color y el frescor propios de esta variedad. Después de una ligera clasificación del mosto, la fermentación se lleva a cabo en fudres de 600 litros de roble francés, seguida de una crianza sobre lías que puede durar aproximadamente unos 8 meses. Batonnage o removido de lías semanal durante los 3 primeros meses y luego en función de la evolución de la crianza.

COSECHA 2024

Igual que en la campaña anterior, las temperaturas invernales fueron suaves, destacando solo unos días de heladas reseñables a finales de diciembre y enero.

El inicio del ciclo se vio adelantado, observándose los primeros viñedos en brotación durante la última semana de marzo. Prácticamente después de un mes de desarrollo, el 23 de abril, se produce una helada que provoca daños graves en muchas zonas de la Denominación de Origen. En las zonas de mayor altitud (zona de Segovia), muchos viñedos sufren una pérdida total de cosecha, mientras que en otras zonas de menor altitud las reducciones de producción fueron muy variables, en función de factores como el tipo de suelo o la topografía de la parcela. Los meses de mayo y junio son ligeramente más frescos de lo habitual mientras que julio y agosto fueron más cálidos.

Las precipitaciones son elevadas durante todo el período de reposo vegetativo, recogándose suficiente cantidad de agua para garantizar una buena disponibilidad hídrica durante el inicio y los primeros estados del ciclo activo de la vid. Mayo y junio también fueron lluviosos, algo que unido a las temperaturas favorables para el desarrollo de enfermedades criptogámicas, obligó a intensificar los cuidados de los viñedos para conseguir un excelente estado sanitario de la cosecha. En julio y agosto prácticamente no se producen precipitaciones, hasta que en los últimos días de este mes se suceden dos episodios de lluvia que favorecerán el final de la maduración de la uva.

La vendimia se inició el 29 de agosto y se extiende durante 30 días. En el mes de septiembre las temperaturas son suaves y con un importante salto térmico entre el día y la noche. Estas condiciones optimizaron la maduración y mejoraron la composición de la uva, con potencial para producir vinos equilibrados y capaces de reflejar el terruño del que proceden.