

# BARÓN DE CHIREL VERDEJO VIÑAS CENTENARIAS 2023

Vino de la Tierra de Castilla y León

## VARIEDAD DE LA UVA

Verdejo 100%

**GRADO 13,2°**

Acidez total 5,5g/l

**pH 3,20**

Azúcares <2 g/l

## CRIANZA

8 meses en un fudre de roble francés de 3.000 litros de capacidad y un huevo de hormigón.

## 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  
Desde 1858

## CARACTERÍSTICAS

- Elaborado 100% con uva Verdejo de viñas centenarias en pie franco, sin injertar. Viñas en vaso bajo rastrero de los municipios de Aldehuela y Moraleja de Coca en la provincia de Segovia.
- 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.
- Prensado con uva entera.
- 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 2023

Las temperaturas suaves durante el período de reposo vegetativo, con una significativa ausencia de heladas durante los meses de noviembre y diciembre, provocan un adelanto en el inicio del período activo de la vid. Este hecho hace que se observen el 5 de abril daños leves por helada en los viñedos fenológicamente más adelantados. Posteriormente, se produce una helada el día 17 de mayo que provoca daños considerables en la zona de Segovia, con la consecuente reducción del rendimiento en las parcelas afectadas.

La recarga hídrica del suelo durante los meses de otoño fue adecuada pero las precipitaciones son escasas desde enero hasta finales de mayo. En este momento y hasta mediados de junio se suceden numerosos episodios de lluvia que obligan a intensificar los cuidados de los viñedos ante la posible aparición de enfermedades criptogámicas. Además, durante el período floración-cuajado estas precipitaciones son acompañadas de días fríos y con fuertes rachas de viento de componente norte, afectando negativamente al cuajado y al potencial productivo de la añada. Las temperaturas de julio y agosto son ligeramente superiores a los valores normales mientras que las precipitaciones durante estos meses son inexistentes. Se observan buenos parámetros de maduración con uvas equilibradas y sanas, iniciándose la vendimia el 22 de agosto, es decir, con un adelanto de diez días respecto a las fechas habituales de estos últimos años. Durante los días en los que se inicia la vendimia, una última ola de calor hace necesaria una cuidadosa recogida selectiva por parcelas, en función de su estado de maduración. Más avanzada la vendimia, el tres de septiembre, tiene lugar una fuerte tormenta que interrumpe la recogida pero que afecta favorablemente al final de la maduración de los viñedos más tardíos, obteniéndose en esta campaña rendimientos contenidos y uvas con un óptimo estado sanitario y de calidad.