

FINCA MONTICO

GRAN VINO DE RUEDA 2024

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 13,45°

Acidez total 5.8 g/l

pH 3,20

Azúcares < 2 g/l

CRIANZA

8 meses de crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable y un 20% en fudres de roble francés y huevos de hormigón.

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 lías 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
Desde 1858

CARACTERÍSTICAS

100% verdejo de un viñedo de más de 50 años en una de las terrazas más altas de La Seca. Vendimia a mano en cajas y prensado de la uva entera sin despalillar.

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. 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 lías finas. Estas lías o restos de levaduras inertes, se ponen en suspensión mediante nitrógeno, al menos una vez por semana. Este tipo de crianza sobre lías 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 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 periodo 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.

WINE MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR