

MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO ORGANIC 2025

D.O. Rueda

VARIEDAD DE LA UVA

Verdejo

GRADO **13°**

Acidez total 5.7 g/l

pH **3,17**

Azúcares <2 g/l

ARMONÍA

Este vino armoniza bien con pescados, mariscos, jamón, pastas, pollo y carnes frías.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 8° y 10°C

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino brillante de color amarillo pajizo. Tal como corresponde a la variedad de Verdejo, en nariz presenta una intensidad aromática alta, con aromas de hinojo, flores blancas y notas anisadas y hierba fresca. En boca tiene una sensación untuosa y fresca, con un final persistente típico de la variedad resultando de trago largo y agradable. En conjunto se muestra como un vino fresco y equilibrado.



CARACTERÍSTICAS

Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal S.L. cuenta con 220 ha de viñedo con una media de 25 años, dedicadas entre otras, a la plantación de la variedad autóctona Verdejo. En 2018 el 100% de las viñas propiedad de la casa ya se han certificado para su cultivo en ecológico. Las hectáreas en propiedad de Verdejo y Sauvignon blanc en la actualidad son 289 hectáreas. Las hectáreas de viñedo controlado a los proveedores es de 500 hectáreas.

Uva versátil, de gran carácter y personalidad, está muy bien adaptada a las condiciones extremas de la zona, lo que permite la elaboración de vinos blancos frescos o fermentados en bodega. Una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino permanece en contacto con las lías en depósito de acero inoxidable entre 1 y 2 meses. Las lías que se depositan en el fondo del depósito se mueven semanalmente con nitrógeno (battonnage).

COSECHA 2025

Las temperaturas durante el otoño y el invierno fueron ligeramente más altas de lo normal. La brotación tiene lugar durante los primeros días de abril y el desarrollo de las plantas es moderado en las primeras semanas de actividad. En los últimos días de mayo se registran temperaturas extraordinariamente altas para esta época del año, coincidiendo con el inicio de la floración. En junio también se registraron temperaturas elevadas y en la primera quincena de agosto se alcanzan temperaturas máximas superiores a 38°C durante varios días.

Las precipitaciones fueron significativamente elevadas a lo largo del primer trimestre del año 2025, produciéndose una óptima recarga hídrica del suelo y garantizando la disponibilidad de agua durante los primeros meses del ciclo activo de la vid. La primera quincena del mes de mayo fue especialmente lluviosa, aumentando la necesidad de realizar tratamientos fitosanitarios debido al elevado riesgo de aparición de enfermedades fúngicas, observándose las primeras manchas de mildiu durante este mes. Esta enfermedad provocó una disminución de la producción (variable en función del grado de afectación) sin repercutir negativamente en la composición de la uva. Las precipitaciones en junio fueron ligeramente inferiores a lo habitual y el 4 de julio se produce una intensa tormenta acompañada de granizo, recogiendo en torno a 45 mm y observándose daños de distinta gravedad en muchos viñedos de la DOP, reduciéndose notablemente la producción final en las parcelas afectadas. Apenas se producen más precipitaciones durante el resto de julio, agosto y septiembre.

La vendimia se inicia el 26 de agosto y durante el mes de septiembre las temperaturas mínimas son especialmente bajas, favoreciendo las condiciones meteorológicas al final de la maduración. La añada se caracteriza por una reducción de la producción ocasionada por daños por mildiu y granizo, con una óptima composición de la uva para la elaboración de vinos de calidad.

CONTIENE SULFITOS

