

MARQUÉS
DE RISCAL

Verdejo SOBRE LÍAS FINAS

2025

D.O. Rueda

VARIEDAD DE LA UVA

Verdejo

GRADO	13°
Acidez total	6 g/l
pH	3,12
Azúcares	<2 g/l

CRIANZA

4 meses de crianza sobre lías finas.

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 de color amarillo pajizo, brillante, con aromas clásicos de hinojo, anisados, hierba recién cortada y flores blancas típicos de los verdejos de Rueda plantados en terrazas cascajosos del río Duero. En boca es largo y cremoso. La untuosidad aportada por la crianza sobre lías limita en gran medida el carácter ligeramente amargo de la variedad verdejo, mejorando su amplitud en boca y la sensación dulce. Su buena acidez natural aporta frescor al conjunto y garantiza una buena evolución en botella.



HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

Desde 1858

CARACTERÍSTICAS

Verdejos seleccionados de los suelos clásicos de terrazas altas de cantos rodados de río Duero. Suelos arenosos y cascajosos que drenan muy bien el agua.

Viñas siempre de más de 15 años.

Prácticas de agricultura regenerativa de los niveles de carbono en el suelo, donde utilizamos cubiertas vegetales en calles alternas, abonos orgánicos naturales, incorporamos al suelo los restos de sarmientos de la poda, hacemos laboreos limitados muy superficiales y favorecemos la biodiversidad del entorno del viñedo con las cubiertas vegetales y la plantación de setos y arbustos en las lindes. Esto nos permite un control de las plagas de insectos de manera natural a través de la población de predadores que habitan en el entorno del viñedo. La prioridad es recuperar la vida microbiana del suelo para que el vino refleje todo el carácter varietal y la personalidad del terruño de Rueda. Vendimia nocturna a bajas temperaturas, prensado y desfangado ligero para obtener lías de fermentación de gran calidad. Fermentación a temperaturas de entre 15-18°C y crianza sobre lías finas en depósito de inoxidable después de un primer trasiego para retirar las lías más gruesas del final de fermentación. Removemos las lías finas que quedan una vez por semana por medio de nitrógeno para proteger los vinos contra la oxidación. Las lías finas aportan complejidad, cremosidad y una mayor persistencia en boca, además de permitir una mejor conservación, estabilidad y evolución de los aromas del vino y de su color.

Embotellado a partir de enero/febrero siguiente a la vendimia.

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.