



RIPPA DORII

LOS CURAS

2023

VARIETALES

Verdejo

VITICULTURA

Nuestra viña denominada Los Curas se encuentra en un espacio privilegiado, en una loma muy suave y cercana a Rueda, a unos 750 metros de altura, en el centro de gravedad de los blancos históricos de Castilla sobre un suelo increíblemente curioso y heterogéneo asentado en una terraza diluvial y aluvial. Un sustrato muy pobre en materia orgánica, rico en calcio y magnesio; una auténtica alfombra de cantos rodados que hace posible un gran drenaje. En el fondo también aparecen sedimentos de arenas blanquecinas por la casi total ausencia de arcilla y óxidos de hierro.

COSECHA 2023

El año comenzó con una helada en los primeros días de abril, con la planta aún en reposo. Durante el ciclo vegetativo, no se produjeron las olas de calor tempranas en los meses de mayo y junio del año anterior, pero sí un período de lluvias inusual a lo largo de todo el mes de junio, Los meses de verano fueron también muy favorables y característicos de nuestra zona. A mitad de vendimia, los primeros días de septiembre, se acumuló una precipitación de 40 a 70 mm, cuando la planta comenzaba a sufrir los efectos de la sequía. Sin embargo, estas lluvias fueron muy beneficiosas. La cosecha no ha fue muy extensa y la uva entró con una excelente calidad, ideal para maceraciones largas en frío y un gran trabajo con las lías.

ELABORACIÓN

El proceso comienza en vendimia. Nocturna. Para aprovechar el frescor de la oscuridad y que lleguen las uvas a la bodega en las mejores condiciones. Los Curas está a menos de cinco kilómetros de la bodega RIPPA DORII y eso facilita mucho el trabajo. La uva llega a la bodega fresca pero es importante ayudarla enfriándola varios grados más. De esta forma, la extracción en el prensado es lo más rica posible y se transfieren al mosto la mayor cantidad de aromas. Al mantener el mosto con temperaturas inferiores a 14-16 grados, no comienza la fermentación y por lo tanto, su limpieza y estabilización se produce por decantación. Es decir, un desfangado natural que no le resta ni un ápice de riqueza y complejidad al vino. De esta manera, conseguimos que la fermentación sea lo más limpia y natural posible, sin contaminaciones aromáticas indeseables, suave y sin picos de temperaturas que afecten a la elegancia y la finura de Los Curas para ser lo más fieles a la textura del suelo de un paraje tan privilegiado. La maceración se extiende durante más de doce horas. Una parte del vino fermenta con sus lías más finas en depósitos de acero inoxidable y otra lo hace en barricas de roble francés, en ambos casos durante seis meses. El ensamblaje final de Los Curas parte de la mezcla de ambos vinos, con un 80 por ciento de la fermentación en depósito y el 20 por ciento de la bodega.

CATA

Color: Color amarillo verdoso muy brillante con reflejos dorados.

Aroma: Muy sugerente en nariz, complejo, notas de anís e hinojo en un fondo cremoso que enmarca todo. Recuerdos a gominolas de limón, leves notas amieladas de flores de azahar y caramelos de violeta. También aparecen frutas tropicales como el maracuyá. Una paleta de aromas sin fin.

Sabor: Boca redonda, goloso, con un final largo y un toque de amargor muy fino. Jugoso al final con una excelente acidez. Muy equilibrado en boca con una entrada golosa, corpulento y un final fresco y jugoso. Larguísimo.

Grado alcohólico: 13,5 %

TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir a 7-11 °C.

