



RIPPA DORII

LOS CURAS

2024



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 2024

2024 fue un año de lluvias generosas, temperaturas altas y heladas primaverales que marcaron un ciclo exigente. La maduración, lenta y pausada, permitió un equilibrio excepcional entre grado y acidez. Las últimas lluvias intermitentes alargaron la vendimia hasta el 2 de octubre, haciendo imprescindible una selección muy cuidadosa. En bodega, pudimos profundizar en maceraciones frías en prensa y en el trabajo prolongado con las lías más finas. Las fermentaciones, suaves, lentas y muy homogéneas, dejaron que el carácter aromático —elegante, fresco y de gran profundidad— se convirtiera en la firma indiscutible de esta añada singular.

ELABORACIÓN

El proceso de la elaboración de Los Curas comienza en el propio viñedo durante las vendimias. Es nocturna y manual. La realizamos con estos parámetros 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. Desfangado natural y fermentación

Desfangado natural: 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 aporta riqueza y complejidad al vino.

Fermentación: 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.

Doce horas de maceración: 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.

Ensamblaje final: 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 barrica.

CATA

Color: Amarillo verdoso brillante, con reflejos dorados sutiles.

Aroma: Complejo y sugerente en nariz. Destacan notas frescas de anís e hinojo sobre un fondo cremoso. Aparecen recuerdos de gominolas de limón, toques delicados de azahar y caramelo de violeta, junto a fruta tropical como el maracuyá. Una expresión aromática amplia y bien definida.

Sabor: Boca redonda y golosa, con buena estructura. Final largo, marcado por un amargor fino y elegante y una asombrosa salinidad. Resulta jugoso, con acidez viva y equilibrada. Entrada suave y atractiva, cuerpo medio-alto y cierre fresco y persistente.

Grado alcohólico: 13,5 %

TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir a 7-11 °C.