



RIPPA DORII

VERDEJO 2023



0,75 L. | 1,5 L.

VARIETALES

Verdejo.

VITICULTURA

Seleccionamos **uvas de viñedos propios de Torreduero, Los Curas y Hornillos**, en los que priman los suelos pobres y cascajosos con importantes afloraciones calizas en cotas medias y altas. Zonas secas y frescas que propician un hermoso ensamblaje de los diferentes suelos característicos de la DO Rueda: plataformas de cantos rodados y suelos con alfombras de piedras. **También incluimos uvas procedentes de viñedos viejos con rendimientos muy bajos**, con edades que superan los sesenta años y distintas densidades de plantación.

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

La vendimia es nocturna para mantener al máximo la frescura de la uva en su recepción. Una parte es mecanizada y en las viñas más viejas se realiza a mano y con cajas. **Se trabaja en una metódica selección rigurosa de las uvas antes de llegar a la bodega.** Todo el proceso se realiza con control estricto de frío. Tras una maceración larga se realiza un **desfangado natural para asegurar el arranque de la fermentación sin pasar por ningún filtro y mantener el mosto vivo y sin impurezas.**

La fermentación es espontánea y el trabajo de bazuqueo se realiza con extrema suavidad sobre las lías más finas para buscar aromas más complejos, mayor untuosidad y volumen en boca.

Además, para finalizar el proceso, **se suma al coupage final un cinco por ciento de verdejo que ha fermentado en barrica para aumentar la calidad del vino.**

CATA

Color: En fase visual se aprecia un color amarillo pajizo con reflejos verdosos e irisaciones doradas muy limpio y brillante.

Aroma: En nariz es un vino de gran intensidad, anisado balsámico, con aromas a hinojo, frutas blancas y cítricos recuerdos a frutas tropicales.

Sabor: En boca es untuoso, muy elegante, con ese toque de amargor final típico de la variedad verdejo, gran estructura, con volumen y con un gran equilibrio entre acidez y grado alcohólico, con una retronasal amplia y potente, muy persistente y complejo.

Grado alcohólico: 13,5 %

TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir a 7-11 °C.