



# RIPPA DORII

VERDEJO 2024



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 2024

El año 2024 ha sido especialmente lluvioso y húmedo, marcado además por temperaturas altas y varias heladas primaverales. La maduración de la uva fue singularmente lenta y este fenómeno se convirtió en un factor decisivo para el desarrollo óptimo de los parámetros organolépticos de las bayas y lograr de este modo un perfecto equilibrio entre el grado y la acidez. Las lluvias intermitentes del final del ciclo propiciaron una vendimia muy extensa que se prolongó hasta el 2 de octubre y en la que la selección resultó esencial para lograr la calidad que nos ha dado la oportunidad de profundizar tanto en las habituales maceraciones frías en prensas como en el desarrollo del trabajo con las lías más finas en depósitos. Las fermentaciones han sido suaves, lentas y homogéneas y el valor aromático de los vinos definirá la huella de esta añada.

## 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.