



RIPPA DORII

VERDEJO 2025

VARIETALES

Verdejo.

VITICULTURA

Este vino nace de una **rigurosa selección** de viñedos propios situados en parajes excepcionales de la **D.O. Rueda: Torreduro, Los Curas, Foncastín y Hornillos**. En estas zonas predominan **suelos pobres y cascajosos** con importantes afloraciones calizas en cotas medias y altas, que aportan una mineralidad única y fresca vibrante. Incorporamos también uvas de **viñedos viejos** de más de sesenta años, con rendimientos muy bajos y distintas densidades de plantación, que enriquecen la complejidad y concentración del vino.

COSECHA 2025

La campaña 2025 estuvo marcada por un año hidrológico excepcional, **con precipitaciones que duplicaron o triplicaron la media habitual (300-400 mm)**. Tras una brotación histórica, **la humedad favoreció la aparición de mildiu y granizo puntual, lo que, sumado al estrés hídrico del verano, provocó una reducción del volumen de producción**. Sin embargo, este factor fue clave para elevar la calidad, logrando una mayor concentración en las bayas. Gracias a un verano caluroso y una maduración lenta y progresiva, la uva alcanzó un equilibrio óptimo. **El estado sanitario final fue excelente, ya que los problemas fúngicos se limitaron al inicio del ciclo, permitiendo que la fruta llegara a la bodega con una gran carga aromática y una madurez homogénea.**

ELABORACIÓN

La vendimia se realiza de noche para que la uva llegue fresca a la bodega, donde se enfría aún más y se potencia la extracción de aromas primarios. La elaboración se realiza con estricto control de temperaturas. Tras una maceración pelicular prolongada, el mosto se clarifica mediante desfangado natural por decantación estática, preservando su vitalidad y eliminando impurezas sin filtros mecánicos. La fermentación es espontánea con levaduras indígenas seleccionadas en los propios viñedos, y los trabajos de bêtonnage se efectúan con extrema suavidad sobre las lías más finas, potenciando aromas más complejos, mayor untuosidad y volumen en boca. Finalmente, se incorpora un pequeño porcentaje (aproximadamente el 5 %) de Verdejo fermentado en barrica de roble francés al coupage final, aportando estructura y sutileza, mientras el resto se refina en depósitos de acero inoxidable para conservar intacta su frescura innata.

CATA

Visual: Color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos.

Nariz: Muy intensa y expresiva. Predominan las frutas blancas de hueso (albaricoque, melocotón) y los cítricos, acompañados de notas de hinojo y un característico fondo anisado-balsámico que evoca la esencia de la Verdejo.

Boca: Entrada fresca y frutal, paso untuoso y goloso con elegante volumen y estructura notables. Destaca el amargor final tan característico y noble de la variedad, con gran persistencia y una retronasal compleja e intensa que se prolonga largamente. Excelente equilibrio entre grado alcohólico y acidez.

Grado alcohólico: 13,5 %

TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir a 7-11 °C.



0,75 L. | 1,5 L.