



# RIPPA DORII

ORGANIC WINE

VERDEJO 2023



## VARIETALES

Verdejo.

## VITICULTURA

Seleccionamos uvas de nuestros viñedos propios y certificados en ecológico de diferentes zonas de la DO Rueda en los que priman los suelos pobres y cascajosos con importantes afloraciones calizas en cotas medias y altas. 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 se realiza por la noche para lograr la mayor protección aromática de las bayas. Una vez en bodega, se vuelve a bajar la temperatura y se **prensa muy suave en frío con las pieles para lograr la transferencia aromática más profunda y rica en matices**. El desfangado es natural y en frío. La fermentación, de carácter espontáneo, también arranca en frío con el mosto limpio por decantación, sin intervención de filtros ni de manipulaciones. Además, **una parte de la fermentación se realiza en barricas y después se suma al coupage final del vino**, lo que hace que sus taninos sean finos y pulidos.

## CATA

**Color:** Amarillo pajizo, con tonos dorados e irisaciones verdosas.

**Aroma:** Gran intensidad y elegancia, profundo, fresco y complejo, con notas fragantes a hinojo, monte bajo y un fondo mineral y balsámico.

**Sabor:** La fruta fresca es la primera sensación que aparecen en una entrada sabrosa con toques salinos. Es largo, intenso y deja el matiz amargo y característico del verdejo.

**Grado alcohólico:** 13,5 %

## TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir a 7-11 °C.