



RIPPA DORII

ORGANIC WINE

VERDEJO 2025



VARIETALES

Verdejo.

VITICULTURA ECOLÓGICA

Seleccionamos uvas exclusivamente de nuestros viñedos propios, certificados en ecológico, repartidos por distintas zonas de la DO Rueda. Predominan suelos pobres y cascajosos, con generosas afloraciones calizas en cotas medias y altas que imprimen mineralidad y tensión. Incorporamos también parcelas de viñedos viejos —más de sesenta años, rendimientos ínfimos y densidades de plantación heterogéneas—, auténticos guardianes de concentración y carácter.

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

Vendimia nocturna para preservar al máximo la integridad aromática de las bayas. En bodega, nuevo descenso térmico y prensado muy suave en frío con las pieles, buscando la extracción más rica y matizada de precursores aromáticos. Desfangado natural por gravedad en frío, sin filtros ni intervenciones agresivas. Fermentación espontánea, iniciada también en frío con mosto limpio por decantación. Una parte se cría en barricas, aportando al coupage final sensaciones finas, pulidos y una textura sedosa que eleva el conjunto de la percepción del vino.

CATA

Color: Amarillo pajizo luminoso, con destellos dorados y sutiles irisaciones verdosas que evocan frescura y juventud.

Aroma: Intensidad elevada y elegancia profunda. Fresco, complejo y fragante: hinojo silvestre, monte bajo mediterráneo, notas balsámicas y un fondo mineral salino que recuerda la caliza de los suelos.

Sabor: Entrada sabrosa y vibrante, dominada por fruta fresca (cítricos, manzana verde) con toques salinos que despiertan el paladar. Largo, intenso y equilibrado, culmina en ese amargor vegetal característico del Verdejo —elegante, persistente y limpio—, sello inconfundible de la variedad en su mejor expresión.

Grado alcohólico: 13,5 % Alc.

TEMPERATURA DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Se aconseja consumir a 7-11 °C.