



RIPPA DORII

ORGANIC WINE

VERDEJO 2024



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 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 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.