



# RIPPA DORII

VERDEJO 2022

## 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 2022

La vendimia 2022 en nuestros viñedos de Rueda se ha extendido en el tiempo más que en años precedentes debido a las precipitaciones de final del ciclo, lo que ocasionó que hubiera parones y arranques durante la campaña. **El año fue muy caluroso y seco, pero las lluvias de septiembre contribuyeron a que las cepas pudieran hacerse con los nutrientes del suelo necesarios y lograr después la madurez fenólica y alcohólica con máximo equilibrio**, lo que ha sido esencial para ofrecernos mostos frescos, con la acidez justa y con grado medio/alto. Además, las condiciones de sanidad de los racimos han sido altísimas. Todo esto pronostica vinos con mucho cuerpo y mucha estructura.

## 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.



0,75 L. | 1,5 L.