



RIPPA DORII

ORGANIC WINE

VERDEJO 2022



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 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 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 coupaje 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.