

MARQUÉS DE RISCAL RUEDA VERDEJO 2012 D.O. RUEDA



INTRODUCCIÓN

Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal S.L. cuenta con 225 hectáreas de viñedo dedicadas, entre otras, a la plantación de la variedad autóctona Verdejo. Uva versátil de gran carácter y personalidad, está muy bien adaptada a las condiciones extremas de la zona, lo que permite la elaboración de vinos blancos frescos o fermentados en barrica. La Verdejo, junto con la Viura, también cultivada en Rueda, una vez despalilladas y enfriadas, se maceran en frío con el fin de extraer el máximo de aromas del hollejo y aumentar la untuosidad del vino. El mosto, una vez clarificado y limpio, realiza la fermentación lentamente durante 20 días a una temperatura controlada de entre 13°C y 15°C, con el fin de preservar el carácter frutal de esta variedad.

Pasado un tiempo de maduración, el vino será embotellado entre los meses de enero y marzo siguientes a la cosecha.

Variedad de Uva:
Verdejo

Grado: 12,8°

Acidez Total: 5,5 en ácido tartárico

pH: 3,14

Azúcares: <2

Maridaje: Este vino marida bien con pescados, mariscos, jamón, pastas, pollo y carnes frías.

Temperatura de servicio: entre 8° y 10°C

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS

La cosecha 2012 se ha caracterizado por unas escasas precipitaciones de 262 litros/m².

Las lluvias invernales acumuladas en el periodo de octubre a marzo (108 litros/m²) aportaron una reserva hídrica insuficiente, provocando una brotación poco vigorosa y heterogénea. Esta se retrasó unos 15 días debido a las bajas temperaturas de los meses de marzo y abril.

La primavera fue templada y poco lluviosa, permitiendo un correcto crecimiento vegetativo de la planta, con una floración y un cuajado que se desarrolló en perfectas condiciones. Los meses de julio y agosto fueron cálidos, secos y soleados. Las altas temperaturas de finales de agosto, con bajas producciones por hectárea, adelantaron el periodo de maduración, ocasionando que la vendimia no se retrasara tanto como lo esperado.

El tiempo cálido y la ausencia de lluvias casi hasta el final de la vendimia, favorecieron una rápida maduración de la uva con algo de estrés hídrico, llevando a la obtención de mostos no muy azucarados y moderadamente aromáticos.

La vendimia se desarrolló con normalidad y la uva presentó un excelente estado sanitario. Los rendimientos por hectárea están por debajo de la media debido a un verano extremadamente seco con ausencia de lluvias durante el periodo de maduración. Los vinos blancos presentan una limpia y buena intensidad aromática, con acidez adecuada y un grado alcohólico moderado, que aseguran una correcta evolución en botella.

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino brillante de color amarillo pajizo. Tal como corresponde a la variedad de verdejo en nariz presenta una intensidad aromática alta con aromas tanto de frutas tropicales como notas de hinojo y hierba fresca. En boca es refrescante a la vez que untuoso con un final ligeramente amargo propio de la variedad resultando de trago largo y agradable. En conjunto se muestra como un vino fresco y equilibrado.



Prova no Encontro de Vinhos – Curitiba, em 09/11/2013.