



RIPPA DORII

VERDEJO 2021



VARIETALES

Verdejo.

VITICULTURA

Seleccionamos **uvas de viñedos propios de Torredueiro, 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 2021

El año 2021 se estrenó con un invierno lluvioso y muy frío que llegó a registrar **algunas precipitaciones en forma de nieve que fueron muy beneficiosas para la sanidad de las cepas**. La primavera y especialmente el verano no fueron tan cálidos como en años precedentes. Sin embargo, a medida que se iba acercando el final del ciclo (últimas semanas de agosto) se registró un gran aumento de las máximas nocturnas y diurnas, lo que propició una muy buena maduración de la uva. **Los técnicos de la bodega apreciaron en los primeros descubes vinos con una soberbia intensidad aromática**, con presencia de notas frescas como los cítricos y hasta mentolados con toques balsámicos.

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.