ONTAÑÓN
FAMILIA

RIPPA DORII

RUEDA
Denominación de Origen

# RIPPA DORII

## ORGANIC WINE

## VERDEJO 2021

**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 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 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.