HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

# MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO 2019

## D.O.Rueda

**VARIEDAD DE LA UVA**
Verdejo 100%

**GRADOS** **13º**
Acidez total 6,2 g/

**pH** **3,15**
Azúcares <2 g/l

**MARIDAJE**
Este vino marida bien con pescados, mariscos, jamón, pastas, pollo y carnes frías.

**TEMPERATURA DE SERVICIO**
Entre 8º y 10ºC

**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.




## CARACTERÍSTICAS

Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal S.L. cuenta con 220 ha de viñedo con una media de 25 años, dedicadas entre otras, a la plantación de la variedad autóctona Verdejo. En 2018 el 100% de las viñas propiedad de la casa ya se han certificado para su cultivo en ecológico. Las hectáreas en propiedad de Verdejo y Sauvignon blanc en la actualidad son 330 hectáreas. Las hectáreas de viñedo controlado a los proveedores es de 500 hectáreas

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. Una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino permanece en contacto con las lías en depósito de acero inoxidable entre 1 y 2 meses. Las lías que se depositan en el fondo del depósito se mueven semanalmente con nitrógeno (battonnage).

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

## COSECHA 2019

La cosecha 2019 se caracterizó por unas moderadas precipitaciones desde octubre a abril de 220 litros/m$^2$ y unas lluvias prácticamente inexistentes desde mediados de mayo hasta finales de agosto. En los días previos a la vendimia y durante la misma se recogieron 44 litros/m$^2$, registrándose un total de 290 litros/m$^2$ durante todo el año. La fuerte sequía en el período floración-envero y, en menor medida, las bajas temperaturas durante el cuajado han sido las responsables de la disminución del tamaño de las bayas y del rendimiento.
La temperatura media del ciclo vegetativo es comparable a la de los últimos años, siendo el mes de julio ligeramente más cálido de lo normal, adelantando en unos días la fecha de vendimia. Durante la maduración, en agosto se registran temperaturas normales y septiembre fue ligeramente más fresco de lo habitual debido a unas temperaturas máximas más bajas, lo que se tradujo en una maduración lenta que benefició a la intensidad aromática de los mostos. Las lluvias en la fase de maduración y vendimia se vieron compensadas por unas temperaturas nocturnas frescas eliminando la posibilidad de aparición de enfermedades y consiguiendo un perfecto estado sanitario de la uva. Los vinos blancos son frescos, con pH más bajo de lo habitual y buena intensidad aromática.