

MARQUÉS
DE RISCAL
LIMOUSIN
2021
D.O. Rueda

VARIEDAD DE LA UVA

Verdejo

GRADO **13°**
Acidez total 5,9g/l

pH **3,10**
Azúcares <2 g/l

CRIANZA

Con un mínimo de 6 meses en fudres de roble francés de 600 a 6.000 litros.

MARIDAJE

Este vino marida bien con pescados en salsa, carnes blancas, incluso con salsas no demasiado fuertes, cordero asado, verduras a la plancha y legumbres.

TEMPERATURADE SERVICIO

Entre 9° y 12°C

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino de color dorado pálido, complejo y elegante. En boca es untuoso, con un fondo de lías finas, frutos secos y notas de madera tostada.



CONTIENE SULFITOS

CARACTERÍSTICAS

100% Verdejo de viñas viejas de las zonas de La Seca, Rueda y Segovia.

El 50% de las viñas ya están en cultivo ecológico. Esta uva de gran adaptabilidad y buena acidez, permite una óptima fermentación y crianza sobre lías en barricas de roble francés.

La vendimia manual se realiza en cajas de 15 Kg. de capacidad para el posterior prensado de la uva entera, sin estrujar, después de su paso por una doble mesa de selección de racimos y de granos de uva enteros. De esta manera se limita al máximo la oxidación del mosto y se conservan todos los aromas, el color y el frescor propios de esta variedad. Después de una ligera clarificación del mosto, la fermentación se lleva a cabo en toneles de 600 litros de roble francés de 3 orígenes: Allier, Nevers y Vosges, seguida de una crianza sobre lías que puede durar unos 6 meses. Batonnage o removido de lías semanal durante los 3 primeros meses y luego en función de la evolución de la crianza.

COSECHA 2021

Durante el período de reposo se recoge suficiente precipitación

(195 L/m²) para iniciar el ciclo vegetativo con una óptima disponibilidad hídrica, destacando una intensa nevada en la segunda semana de enero. En estos meses se registran menor número de días de helada frente a un año medio, lo que redundará, junto a las temperaturas suaves de finales de invierno, en un ligero adelanto en la fecha de brotación. Las precipitaciones entre los meses de abril y septiembre (190 L/m²) fueron superiores a las habituales, siendo reseñables algunos episodios de lluvia intensa en junio (acompañados de días frescos y ventosos) que afectaron a la floración y al cuajado, repercutiendo en una disminución del rendimiento. Los días 17 y 18 de abril se producen heladas con riesgo para algunos de los viñedos fenológicamente más adelantados y el 10 de mayo tiene lugar una ligera granizada sobre algunas parcelas, cuya recuperación fue positiva.

La maduración de la uva tiene lugar en condiciones favorables, con tiempo seco y buena oscilación térmica entre el día y la noche. La temperatura durante el periodo vegetativo hace que la vendimia se inicie en fechas habituales para la zona (tres de septiembre), finalizando el dos de octubre y presentando niveles óptimos en cuanto a madurez de la uva. Durante la recolección existen algunos días de lluvia que obligan a interrumpir la vendimia pero que no alteran la calidad final de la cosecha.

PREMIOS

GUÍA PROENSA 2023

Marqués de Riscal Limousin 2021 → 94 puntos

GUÍA PEÑIN 2023

Marqués de Riscal Limousin 2021 → 92 puntos