

Herederos
del Marqués de

Riscal



HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

WINE-MODERATION (R)
Art. 02. 01. 00

VIÑA CALERA 2018

D.O.Rueda

VARIEDAD DE LA UVA

Verdejo	85%
Sauvignon Blanc	15%

GRADOS 13,5°

Acidez total	5,6
--------------	-----

pH 3,25

Azúcares	<2 g/l
----------	--------

MARIDAJE

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

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 8° y 10°C

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino de color amarillo pálido. En nariz es de intensidad media con ligeras notas de cítricos. En boca tiene una sensación fresca, con recuerdos de hierbas y un final redondo y persistente.



CARACTERÍSTICAS

Marqués de Riscal elabora este Rueda con la variedad Verdejo procedente de viñedos de menos de 15 años conducidos en espaldera.

La vendimia se realiza a máquina durante la noche para aprovechar las bajas temperaturas y limitar al máximo los procesos de oxidación del mosto. Después de su clarificación, la fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de entre 13°C y 15°C. El vino, una vez estabilizado, se embotellará entre los meses de enero y marzo siguientes a la cosecha.

Por primera vez se incluye el tapón de rosca de tipo Stelvin como cierre alternativo para este vino blanco. La facilidad de apertura y cierre de la botella, hace que sea un vino ideal para servir en restaurantes, bares y cafeterías. El tapón de rosca, totalmente hermético, asegura una perfecta evolución del vino, manteniendo a lo largo del tiempo todo su frescor e intensidad aromática.

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2018

La cosecha 2018 ha tenido unas abundantes precipitaciones de 515 litros/m².

Las lluvias invernales acumuladas en el periodo de octubre a marzo (257 litros/m²) aportaron una reserva hídrica más que suficiente para llegar a la época de brotación a plena capacidad de campo. Las moderadas temperaturas del mes de marzo retrasaron una brotación que fue vigorosa y homogénea gracias a la buena acumulación de reservas durante el otoño y a las abundantes lluvias invernales. La floración y el cuajado se desarrollaron en condiciones normales aunque con algo de retraso sobre las fechas habituales. La primavera fue lluviosa pero gracias al buen drenaje de los suelos, las enfermedades criptogámicas se controlaron sin dificultad.

El verano moderadamente seco y de temperaturas no muy altas, permitió una maduración lenta y retrasó unos días la fecha de vendimia.

Durante el mes de septiembre el tiempo fue seco y con noches templadas, favoreciendo una lenta maduración de la uva, lo que llevó a la obtención de mostos azucarados, aromáticos y de buena acidez.

La vendimia se desarrolló de manera lenta gracias a un perfecto estado sanitario y a una ausencia casi total de lluvias. Los rendimientos por hectárea están por encima de la media y con un tamaño de baya mayor al habitual.

Los vinos blancos presentan una gran frutuosidad, con una buena acidez, un grado alcohólico alto y un pH adecuado.

