HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

BARÓN DE CHIREL VIÑAS CENTENARIAS 2017

Vino de la Tierra de Castilla y León

VARIEDAD DE LA UVA
Verdejo 100%

GRADOS **13,20º**
Acidez total 5,90 g/ll

pH **3,25**
Azucares <2 g/l

CRIANZA
Crianza sobre lías de 8 meses en fudres de roble austriaco Stockinger de 2.000 y 3.000 litros de capacidad.

MARIDAJE
Este vino marida bien con pescados en salsa, carnes blancas, cordero asado, quesos, verduras a la plancha y legumbres.

TEMPERATURA DE SERVICIO
Entre 14º y 16ºC

ATRIBUTOS GUSTATIVOS
El vino obtenido tiene una boca densa, larga y sabrosa. Su acidez natural, gracias a la altitud de las fincas (algunas a 900 metros), le asegura una buena evolución en botella..

CARACTERÍSTICAS

- Viñas muy viejas de más de 100 años, en pie franco, prefiloxéricas, de las zonas de Aldeanueva del Codonal y Aldehuela, cultivadas en vaso.
- El verdejo de Segovia es diferente del de Rueda debido al carácter ácido y granítico de los suelos.
- Se vendimia a mano en cajas de 20 Kg de capacidad.
- Al llegar a bodega pasa por una doble mesa de selección de racimos y de uvas enteras. Sólo el mosto flor es el que se utiliza para este vino ya que tiene una turbidez no muy alta y de gran calidad.
- Se busca un aporte de madera de calidad que le dé un mayor empaque al vino, más profundidad, pero que respete el carácter eminentemente mineral de este terruño.
- El vino obtenido tiene una boca densa, larga y sabrosa. Su acidez natural, gracias a la altitud de las fincas (algunas a 900 metros) , le asegura una buena evolución en botella.

COSECHA 2017

La cosecha 2017 ha tenido unas escasas precipitaciones de 305 litros/m^2.
Las lluvias invernales acumuladas en el periodo de octubre a marzo (185 litros/m^2) aportaron una reserva hídrica muy insuficiente. Las altas temperaturas del mes de marzo adelantaron una brotación que fue algo irregular debido a la sequía. El día 28 de Abril las partes bajas de un gran número de parcelas fueron afectadas por una helada que alcanzó -1ºC. La floración y el cuajado se desarrollaron en condiciones normales aunque con mucho adelanto sobre las fechas habituales. Los meses de junio, julio y agosto fueron muy secos y calurosos. Las altas temperaturas de finales de julio y primeros de agosto, adelantaron todavía más una fecha de vendimia que se esperaba temprana, y de esta forma se empezó a cosechar la variedad Sauvignon Blanc a partir del 19 de agosto, estableciéndose un nuevo record de precocidad.
Durante este mes 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 acidez moderada.
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 muy por debajo de la media y con un tamaño de la baya inferior al habitual.
Los vinos blancos presentan una limpia y buena intensidad aromática, con acidez moderada, un grado alcohólico medio y un pH por encima de lo habitual.

PREMIOS

ANUARIO DE VINOS 2018
Barón de Chirel Viñas Centenarias 2015 | 95 puntos

CINVE 2018
Barón de Chirel Viñas Centenarias 2015 | Medalla de Plata

GUÍA DE VINOS GOURMET 2019
Barón de Chirel Viñas Centenarias 2016 | 97 puntos

MUNDUS VINI 2019
Barón de Chirel Viñas Centenarias 2016 | Medalla de Plata

JAMES SUCKLING.COM
Barón de Chirel Viñas Centenarias 2016 | 93 puntos