

Herederos del Marqués de Riscal



#experienciariscal

BARÓN DE CHIREL VERDEJO VIÑAS CENTENARIAS 2016

Vinos de la Tierra
de Castilla y León

VARIEDAD DE LA UVA

Verdejo 100%

GRADOS 14°

Acidez total 6,40 g/l Ac. Tartárico

pH 3,10

Azúcares 1,1

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 9° y 12°C

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.

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2016

La cosecha 2016 ha tenido unas abundantes precipitaciones de 588 litros/m².

Las lluvias invernales acumuladas en el periodo de octubre a marzo (423 litros/m²) aportaron una reserva hídrica muy abundante. Las bajas temperaturas del mes de marzo retrasaron una brotación que fue muy homogénea y con abundante muestra de racimos. La primavera fue templada y ligeramente lluviosa, permitiendo un correcto crecimiento vegetativo de la planta gracias a las buenas temperaturas del mes de mayo. La floración y el cuajado se desarrollaron en perfectas condiciones aunque con algo de retraso sobre las fechas habituales. Los meses de junio, julio y agosto fueron muy secos y calurosos. Las altas temperaturas de finales de agosto y primeros de septiembre, adelantaron ligeramente una fecha de vendimia que se esperaba tardía, y de esta forma se empezó a cosechar la variedad Sauvignon Blanc a partir del 12 de septiembre.

Durante este mes el tiempo fue seco y con noches frescas, 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 casi ausencia total de lluvias. Los rendimientos por hectárea están por encima de la media, aunque 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



Barón de Chirel 2015
Medalla de Bronce · 86 puntos



Barón de Chirel 2014
98 puntos



Barón de Chirel 2014
96 puntos



Barón de Chirel 2014
93 puntos



Barón de Chirel 2014
97 puntos



Barón de Chirel 2014
Mejor vino blanco con barrica



Barón de Chirel 2014
Medalla de Bronce · 86 puntos