

MARQUES DE RISCAL LIMOUSIN Verdejo Gran Vino de Rueda DO

EAN 8410866430057 Kategorija Ramus vynas



Spalva
Baltasis



Vynuogių rūšis
Verdejo



Gamintojas
Marqués de Riscal



Brandinimas
Vynas brandintas prancūziško
ąžuolo statinėse su mielėmis 6 mėn.



Šalis
Ispanija



Tūris
0,75l



Regionas
Rueda



Stiprumas
14,5%



Skonis
Sausas



Kiekis dėžutėje
6

Gamybos ypatumai

Vynas gaminamas tik iš Verdejo vynuogių, skinamų iš daugiau kaip 40 metų amžiaus vynmedžių aukščiausiose La Seca terasose bei iš neskiepytų Segovijos regiono vynmedžių. Apie pusę šių vynuogynų jau yra auginami ekologiškai.

Derlius renkamas rankomis į mažas, 15 kg talpas. Vynuogės kruopščiai atrenkamos dviejų pakopų rūšiavimo stalo pagalba – pirmiausia atrenkami kekės, vėliau uogos. Uogos spaudžiamos nesutraiškytos, taip sumažinant sulčių oksidaciją ir išsaugant natūralų aromatą, spalvą bei gaivumą.

Po lengvo sulčių skaidrinimo fermentacija vyksta 600 l prancūziško ąžuolo statinėse (naudojant Allier, Nevers ir Vosges medieną). Vynas jose taip pat brandinamas su mielių nuosėdomis apie 6 mėnesius, pirmus tris mėnesius kas savaitę atliekant bâtonnage (mielių maišymą), o vėliau – pagal brandinimo eigą.

Rezultatas – elegantiškas, kompleksiškas vynas, kuriame subtiliai dera „Verdejo“ veislės gaiva, ąžuolo suteiktas struktūriškumas ir išlaikyta šio terroir autentiškumo išraiška.

Aromatas

Aromate juntamos sviestinės bandelės, migdolo riešutų bei bičių pikio natos, kurias papildo geltonosios kriaušės ir prinokusių vaisių užuominos, suteikiančios sodrumo ir elegancijos.

Skonis

Skonyje juntama švelni, subalansuota rūgštis, atsiskleidžianti geltonosios kriaušės natomis, kurias papildo subtilus vaisiškumas, o ilgas ir elegantiškas poskonis išryškina vyno sviestiškas bei švelniai riešutines užuominas.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojame derinti su žuvimi patiekama su baltuoju padažu, baltąja mėsa ar puskiečiais sūriais.

Rekomenduojame patiekti 9 – 12 °C baltojo vyno taurėje.

Apdovanojimai



Mundus Vini
2025 GOLD



Guía Peñín 2025
92 points



Tim Atkin 2025
96 points