

RIVENDEL

VIOGNIER - VERDEJO 2024



CARACTERÍSTICAS

Tipo de vino: blanco seco con barrica, de media guarda.

Viñedos propios. Finca Los Caleros, localizada en Nava del Rey, Valladolid, Castilla y León. Rendimiento: 5.500 kg/ha.

Suelos: cascajosos. **Altitud:** 765 metros.

Variedad: Viognier 50% y Verdejo 50%.

Nuevo estilo gracias a su **particular elaboración:**

Parte de la uva fermenta espontáneamente en barricas de 500 litros de roble francés, donde permanece con sus lías durante 6 meses; el resto de la uva fermenta en depósito de acero inoxidable y reposa allí con sus lías durante el mismo período. El coupage final entre barrica y depósito es diferente cada añada; el vino ofrece una excelente frescura y elegancia, así como el toque floral propio de la Viognier, junto a una ligera complejidad en boca aportada por la barrica que nos diferencia del resto de los vinos tradicionales.

Fecha de embotellado: 11.08.2025. Tapón de corcho técnico.

Producción: 7.215 botellas numeradas.

2024: lluvias y temperaturas medias por encima de lo habitual favorecieron una maduración lenta y progresiva y un buen equilibrio entre grado y acidez, ofreciendo vinos con una gran expresión aromática y equilibrio en boca. Cosecha calificada como "Muy Buena" por el Consejo Regulador.

NOTAS DE CATA

(Realizada el día 20.03.2026)

Color: paja con tonalidades verdosas, limpio, brillante.

Nariz: aroma intenso, franco y potente, con matices muy variados. Frutas blancas como pera y manzana se acompañan con ligeros toques de fruta de hueso. Floral y mineral.

Boca: amplia, fresca, con una acidez muy bien integrada. Cremoso, glicérico y muy intenso, con larga persistencia en fase de postgusto.

Servicio: 7º a 9º.

Maridaje: arroces, mariscos, pescados grasos, sushi y sashimi, guisos de legumbres con pescado, verduras a la plancha y paella.

OTROS

Reconocimientos: Guía ADN Verema 2026: **92 puntos**; Guía Gourmets 2026: **91 puntos**; Guía La Sevi 2025: **92 puntos**; Guía del Vino Cotidiano **ORO** 2024; Verema New Wine **ORO** 2023; Japan Wine Challenge **BRONCE** 2023; WEIN + MARKT 2022: **90 puntos**.

Alérgenos: contiene sulfitos. **Valor energético:** 77 Kcal / 100 ml.

°Alc: 13,7%Vol Az. reductores: 2,6 g/l Ac. Total: 5,3 g/l SO2 T: 110 mg/l.

D.O. RUEDA: más de 80 bodegas y 20.724 hectáreas. Castilla y León, España. 74 municipios repartidos entre las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila. Creada en 1980. Tierras llanas y altas de suelos cascajosos, con un clima continental de inviernos fríos y muy largos, primaveras cortas con heladas tardías y veranos calurosos y secos, sólo alterados por inoportunas tormentas. Escasas lluvias. La uva Verdejo habita desde hace más de diez siglos en la D.O. y la caracterizan su aroma y sabor, con matices de hierba de monte bajo, con toques afrutados y una excelente acidez.



BODEGAS EL INICIO

Teléfono: 947 51 58 84
<https://bodegaselinicio.com>

