



EL PERRO VERDE

Primera añada: 2005

Denominación de Origen: D.O. Rueda

Otros vinos de la bodega: El perro verde Selección Especial



EL PERRO VERDE

Añada: 2025

Tipo de vino: blanco seco

Variedades: 100% verdejo ecológico

Procedencia de la uva: municipios de Rapariegos, Nieva, San Cristóbal de la Vega, La Seca, Torrecilla de la Abadesa y Villaverde de Medina.

Altitud: entre 700 y 800 m

Tipo de suelo: alta proporción de guijarros, piedra caliza y cantos rodados.

Densidad de la plantación: 1.600 a 2.500 cepas/ha

Fecha de vendimia: Entre el 7 de septiembre y el 2 de octubre.

Elaboración: Se elaboró por primera vez en la nueva bodega en propiedad, ubicada en el pueblo de Rueda. Entrada de la uva, despalillado, prensado suave y desfangados estáticos del mosto a 10 °C durante 24 horas. Posterior trasiego y siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 10 a 400 hl a temperatura controlada de (15-17°C).

Graduación alcohólica: 13,5% vol.

Nota de cata: Un verdejo fragante, nítido y preciso, con aromas de pera blanca y de frutas de hueso como el melocotón y los nísperos y matices tropicales como la piña, el lichi o el maracuyá. En boca es refinado y fresco, con una textura sedosa y un final largo. Una de las mejores añadas en sus 20 años de historia.

Maridaje: Perfecto con aperitivos, marisco, sushi, arroces y una gran variedad de platos.

Temperatura de servicio: entre 6 y 8 °C

Copa recomendada: Viognier/Chardonnay de la serie Veritas de Riedel



NUEVA AÑADA EL PERRO VERDE 2025

La climatología de la añada 2025 se caracteriza por una pluviometría superior a los promedios habituales (600 mm), temperaturas medias templadas para lo que se esperaba, y una ola de calor muy larga en verano con máximas de 40°C. Finalmente, la gran selección de parcelas en viñedos ecológicos y la cuidada elaboración en nuestra nueva bodega en el pueblo de Rueda ha dado lugar a un vino espectacular. El Perro Verde 2025 brilla por su nitidez, frescura y elegancia. Una de las mejores añadas de sus 20 años de historia.

Se dice que “que el agua de invierno es la que da las uvas”. Y así fue. Empezaron las lluvias en octubre de 2024, finalizada la vendimia, y no dejó de llover hasta julio de 2025. De hecho, era lo que se esperaba, porque la planta brotó de manera bastante homogénea en marzo, y se veían muchos racimos por lo que se intuía muy buena cosecha de calidad y cantidad. La primavera húmeda y templada unida al exceso de humedad en el suelo –por la acumulación de precipitaciones– desencadenaron la proliferación del mildiu. Teníamos el caldo de cultivo ideal para los hongos. De hecho, no se recordaba un ataque tan agresivo como el que se sufrió desde principios de los 80. Las zonas más afectadas por esta plaga fueron los municipios de La Seca y Serrada como zona cero, donde gran parte de la cosecha fue totalmente arrasada, y también se vieron afectados algunas parcelas de municipios colindantes como Serrada, Rodilana, Valdestillas y Rueda. La consecuencia fueron racimos consumidos y pérdida de masa foliar. El resultado final es que sin hoja es imposible madurar los racimos que se hayan podido salvar.

Las precipitaciones, que en general tuvieron lugar de forma suave y prolongada, se vieron marcados por episodios torrenciales extremos entre junio y julio. En junio hubo una granizada en los municipios de Serrada y Valdestillas. Aunque las bolas de granizo tenían el calibre de una pelota de golf, los daños en el viñedo no fueron significativos. Posteriormente, el 5 de julio se repitió un fenómeno torrencial con agua y granizo que afectó indiscriminadamente el municipio de Rueda y se vieron afectados los viñedos próximos a la localidad. En un radio de 15 km hubo miles de hectáreas con unas pérdidas entre el 70 y el 100 % de la cosecha/uva.

En cuanto a las temperaturas, podríamos decir que el invierno fue tibio. El frío llegó tarde. Hubo heladas, pero no fueron de larga duración. No hubo nieve. La primavera fue lluviosa pero con buenas temperaturas. El verano tuvo dos olas de calor. La última –momentos antes de la vendimia– tuvo mucho impacto por su larga duración, llevando una disminución de la cosecha y pérdida de aromas.

Por suerte, no ha sido un año de temperaturas muy bajas, y zonas heladizas como Olmedo, o la provincia de Segovia no sufrieron este fenómeno habitual para ellos. La cosecha en estas áreas fue de calidad y cantidad.

Nuestra vendimia ha tenido lugar del 7 de septiembre al 2 de octubre en los siguientes municipios:

Provincia de Valladolid: Rueda, La Seca, Serrada, Villanueva de Duero, Villaverde de Medina, Olmedo, Pollos, Medina del Campo, Torrecilla de la Abadesa

Provincia de Segovia: Nieva, Rapariegos, San Cristóbal de la Vega.

Provincia de Ávila: Madrigal de las altas torres.



EL PERRO VERDE

Primera añada: 2024

Denominación de Origen: D.O. Rueda

Otros vinos de la bodega: El perro verde



EL PERRO VERDE SELECCIÓN ESPECIAL

Añada: 2024

Tipo de vino: blanco joven

Variedades: 100% verdejo ecológico

Procedencia de la uva: La Seca, Serrada, Villanueva de Duero, Villaverde de Medina y Torrecilla de la Abadesa.

Altitud: entre 700 y 800 m

Tipo de suelo: textura suelta, con una proporción alta de guijarros, piedra caliza y canto rodado.

Densidad de la plantación: 1.600 a 2.500 cepas/ha

Fecha de vendimia: Entre el 17 y el 25 de septiembre

Elaboración: Una parte del vino fermentó en dos foudres de robles francés de 3.000 litros, otra en tres diamantes de hormigón de 2.000 litros y, el resto, en depósitos de acero inoxidable, permaneciendo en estos recipientes durante 9 meses con sus lías, para terminar embotellándose el 2 de diciembre de 2025.

Graduación alcohólica: 13,5% vol.

Producción: 22.850 botellas

Maridaje: Perfecto con aperitivos, marisco, sushi, arroces y una gran variedad de platos.

Temperatura de servicio: entre 6 y 8 °C

Copa recomendada: Viognier/Chardonnay de la serie Veritas de Riedel

El perro verde Selección Especial es nuestro vino soñado. Después de numerosos años seleccionando las mejores viñas y ensayando diferentes vinificaciones y crianzas, por fin, con la añada 2024, decidimos presentar nuestro vino de Rueda más especial. Un verdejo muy refinado y que a la vez encarna todo el carácter de esta variedad. Un gran blanco, muy elegante y pensado también para la guarda. Un vino que únicamente saldrá en las mejores añadas y que siempre tendrá una producción muy limitada.
