



EL PERRO VERDE

Primera anyada: 2005

Denominació d'Origen: D.O. Rueda

Altres vins del celler: El perro verde Selección Especial



EL PERRO VERDE

Anyada: 2025

Tipus de vi: blanc sec

Varietats: 100% verdejo ecològic

Procedència del raïm: municipis de Rapariegos, Nieva, San Cristóbal de la Vega, La Seca, Torrecilla de la Abadesa i Villaverde de Medina.

Altitud: entre 700 i 800 m

Tipus de sòl: alta proporció de còdols i pedra calcària.

Densitat de plantació: de 1.600 a 2.500 ceps/ha

Elaboració: Es va elaborar per primera vegada al nou celler en propietat, ubicat al poble de Rueda. Entrada del raïm, desrapat, premsat suau i desfantagats estàtics del most a 10 °C durant 24 hores. Posterior trasbals i sembra de llevats seleccionats. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable de 10 a 400 hl a temperatura controlada (15-17 °C).

Graduació alcohòlica: 13,5% vol.

Nota de tast: Un verdejo fragant, nítid i precís, amb aromes de pera blanca i de fruites de pinyol com el préssec i els nespres i matisos tropicals com la pinya, el litxi o el maracujà. A la boca és refinat i fresc, amb una textura sedosa i un final llarg. Una de les millors anyades en els seus 20 anys d'història.

Maridatge: Perfecte amb aperitius, marisc, sushi, arrossos i una gran varietat de plats.

Temperatura de servei: entre 6 i 8 °C

Copa recomanada: Viognier/Chardonnay de la sèrie Veritas de Riedel



NOVA ANYADA DEL PERRO VERDE 2025

La climatologia de l'anyada 2025 es va caracteritzar per una pluviometria superior als promedys habituals (600 mm), temperatures mitjanes temperades per al que s'esperava i una onada de calor molt llarga a l'estiu, amb màximes de 40 °C. Finalment, la gran selecció de parcel·les en vinyes ecològiques i l'acurada elaboració al nostre nou celler, al poble de Rueda, han donat lloc a un vi espectacular. El perro verde 2025 brilla per la seva nitidesa, frescor i elegància. Una de les millors anyades dels seus 20 anys d'història.

Es diu que "l'aigua d'hivern és la que dona el raïm". I així va ser. Les pluges van començar l'octubre de 2024, un cop finalitzada la verema, i no va deixar de ploure fins al juliol del 2025. De fet, era el que s'esperava, perquè la planta va brostar de manera força homogènia al març i es veien moltes baies, per la qual cosa s'intuïa una molt bona collita, tant en qualitat com en quantitat. La primavera humida i temperada, unida a l'excés d'humitat al sòl —per l'acumulació de precipitacions—, va desencadenar la proliferació de mildiu. Teníem el brou de cultiu ideal per als fongs. De fet, no es recordava un atac tan agressiu com el que es va patir des de principis dels anys 80. Les zones més afectades per aquesta plaga van ser els municipis de La Seca i Serrada, com a zona zero, on gran part de la collita va quedar totalment arrasada. També es van veure afectades algunes parcel·les de municipis veïns com Rodilana, Valdestillas i Rueda. La conseqüència van ser raïms consumits i pèrdua de massa foliar. El resultat final és que, sense fulla, és impossible madurar els gotims que s'hagin pogut salvar.

Les precipitacions, que en general van tenir lloc de manera suau i prolongada, es van veure marcades per episodis torrencials extrems entre juny i juliol. Al juny hi va haver una pedregada als municipis de Serrada i Valdestillas. Tot i que les boles de calamarsa tenien la mida d'una pilota de golf, els danys a la vinya no van ser significatius. Posteriorment, el 5 de juliol, es va repetir un fenomen torrencial amb aigua i calamarsa que va afectar indiscriminadament el municipi de Rueda, i es van veure afectades les vinyes pròximes a la localitat. En un radi de 15 km hi va haver milers d'hectàrees amb pèrdues d'entre el 70% i el 100% de la collita.

Pel que fa a les temperatures, podríem dir que l'hivern va ser suau. El fred va arribar tard. Hi va haver gelades, però no van ser de llarga durada. No hi va haver neu. La primavera va ser plujosa, però amb bones temperatures. L'estiu va tenir dues onades de calor. L'última —just abans de la verema— va tenir molt impacte per la seva llarga durada, provocant una disminució de la collita i pèrdua d'aromes.

Per sort, no ha estat un any de temperatures molt baixes i zones gebradores com Olmedo o la província de Segòvia no van patir aquest fenomen habitual per a elles. La collita en aquestes àrees va ser de qualitat i quantitat.

La nostra verema ha tingut lloc del 7 de setembre al 2 d'octubre als següents municipis:

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

Província de Segòvia: Nieva, Rapariegos i San Cristóbal de la Vega.

Província d'Àvila: Madrigal de las Altas Torres.



EL PERRO VERDE

Primera anyada: 2024

Denominació d'Origen: D.O. Rueda

Altres vins del celler: El perro verde Selección Especial



EL PERRO VERDE SELECCIÓN ESPECIAL

Anyada: 2024

Tipus de vi: blanc jove

Varietats: 100% verdejo ecològic

Procedència del raïm: La Seca, Serrada, Villanueva de Duero, Villaverde de Medina i Torrecilla de la Abadesa.

Altitud: entre 700 i 800 m

Tipus de sòl: textura solta, amb una proporció elevada de còdols, pedra calcària i còdols rodons.

Densitat de la plantació: 1.600 a 2.500 ceps/ha

Data de verema: Entre el 17 i el 25 de setembre

Elaboración: Una part del vi va fermentar en dues *foudres* de roure francès de 3.000 litres, una altra en tres diamants de formigó de 2.000 litres i la resta en dipòsits d'acer inoxidable, romanent en aquests recipients durant 9 mesos amb les seves mares, per acabar embotellant-se el 2 de desembre de 2025.

Graduació alcohòlica: 13,5% vol.

Producció: 22.850 ampolles

Maridatge: Perfecte amb aperitius, marisc, sushi, arrossos i una gran varietat de plats.

Temperatura de servei: entre 6 i 8 °C

Copa recomanada: Viognier/Chardonnay de la sèrie Veritas de Riedel

El perro verde Selección Especial és el nostre vi somiat. Després de nombrosos anys seleccionant les millors vinyes i assajant diferents vinificacions i criances, finalment, amb la verema 2024, vam decidir presentar el nostre vi de Rueda més especial. Un verdejo molt refinat i que ahora encarna tot el caràcter d'aquesta varietat. Un gran blanc, molt elegant i pensat també per a la guarda. Un vi que només sortirà en les millors anyades i que sempre tindrà una producció molt limitada.
