CARMES DE RIEUSSEC 2020

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : AOC Sauternes, Bordeaux, Francia
La denominación de Sauternes se extiende en la orilla izquierda del río Garona, a unos 50 km al sur de Burdeos. La humedad natural que proviene del río Ciron ofrece las condiciones ideales para el desarrollo de la Botrytis Cinerea, también conocida como podredumbre noble.

Terruño : El Château Rieussec se encuentra en la frontera entre Fargues y Sauternes. Château Rieussec es una de las propiedades más grandes de Sauternes y Barsac, con una superficie de 85 hectáreas, compuesta por grava sobre un suelo arcillo-arenoso.

RESUMEN DE COSECHA

El otoño-invierno de 2019-2020 fue uno de los más cálidos de los últimos diez años en Burdeos, lo que provocó una brotación temprana alrededor del 20 de marzo. Hubo lluvias frecuentes de abril a junio, lo que nos obligó a tomar medidas frente a una amenaza significativa de mildiú. Las viñas mantuvieron un adelanto respecto a su ciclo habitual, con la floración hacia el 19 de mayo. Luego se produjo una transición bastante brusca, con 55 días sin lluvias durante los meses de verano. El envero (cambio de color) comenzó alrededor del 25 de julio. Detectamos un estrés hídrico bastante severo en algunas zonas de nuestras magníficas terrazas de grava. Los suelos de las laderas, en la base de las pendientes, y los suelos de margas calcáreas resistieron mucho mejor al calor y la sequía. Para los vinos dulces, fue todo un desafío encontrar racimos botritizados. Las uvas, bañadas por el sol, no ofrecían condiciones ideales para el desarrollo de la botrytis y, tras esperar hasta el 21 de octubre, fue nuestro Sémillon de las parcelas alrededor del château el que ofreció la mejor calidad ese año y que formó el corazón de Château Rieussec.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se prensan en cuanto llegan a la bodega. Después del desfangado, los mostos se transfieren a barricas nuevas para la fermentación. Las uvas de cada parcela se prensan y fermentan por separado. Al finalizar la fermentación, los vinos se mantienen sobre sus lías y se remueven regularmente hasta mediados de diciembre. Tras un período de reposo, los vinos se trasiegan y se ensamblan antes de volver a las barricas para envejecer durante unos 12 meses.

NOTAS DE CATA

Nariz delicada con notas de ruibarbo, durazno y flores blancas.
La boca es ligera y, sin embargo, voluptuosa. El ataque es fresco, con el mismo ruibarbo que en el bouquet.
El final, suave y sedoso, se caracteriza por notas mantecosas y un toque de moscatel.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Sémillon 82%, Sauvignon blanc 16%, Muscadelle 2%
Graduación : 13.5 % vol.
pH : 3.57
Acidez total : 3.27 g/l