



CHÂTEAU RIEUSSEC 2017

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Sauternes, Bordeaux, Francia

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

Terruño: Château Rieussec se encuentra en la frontera entre Fargues y Sauternes, limitando al oeste con Château d'Yquem. Rieussec es una de las propiedades más grandes de Sauternes y Barsac, abarcando 93 hectáreas de grava sobre suelos arcillo-arenosos.

■ RESUMEN DE COSECHA

Después de un invierno bastante suave, se produjeron dos noches de heladas severas en primavera, los días 26 y 27 de abril, que causaron grandes daños en los viñedos de Burdeos. Château Rieussec se libró relativamente bien, con solo un 15 % de las vides afectadas. Luego, las condiciones se volvieron excelentes, con temperaturas superiores a la media y lluvias equilibradas y bien distribuidas. La floración comenzó diez días antes de lo habitual, el 28 de mayo. Después de unas lluvias intensas a finales de junio, las temperaturas se mantuvieron por debajo de lo normal durante todo el verano, sin que llegara a hacer frío. A finales de agosto, el efecto positivo de este año fresco y templado era evidente. El período lluvioso a mediados de septiembre fue ideal, ya que coincidió con uvas perfectamente maduras y sanas, permitiendo que la botritis comenzara de manera excelente. Luego volvió el clima seco y fresco; todo avanzó con mucha suavidad en el viñedo, resultando en cosechas históricamente rápidas y revelando una añada con una intensidad aromática excepcional. Las vendimias se llevaron a cabo del 26 de septiembre al 12 de octubre.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Todos los lotes se prensan individualmente en pequeñas prensas neumáticas. Tras unas horas de decantación en frío, el mosto se transfiere a barricas nuevas de roble procedentes de la tonelería des Domaines en Pauillac para la fermentación. La fermentación alcohólica se interrumpe cuando se alcanza el equilibrio deseado entre alcohol y azúcar. Después de la fermentación, el vino envejece en barricas durante 24 meses.

■ NOTAS DE CATA

Hermoso color dorado pálido.

La nariz inicial ofrece una profundidad notable. La aireación revela la complejidad de los años verdaderamente grandes. Están presentes todas las características: frescura, precisión y pureza.

En boca, el vino presenta una impresionante combinación de potencia y finura. El final es tremendamente largo y armonioso. Como suele ocurrir en añadas excepcionales, la dulzura queda enmascarada por el equilibrio del vino.

Un magnífico Rieussec que ya es sublime y lo seguirá siendo dentro de diez años y muchos más.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Sémillon 83%, Sauvignon 17%

Graduación: 14 % vol.

pH: 3,94

Acidez total: 4 g/l

Azúcar residual: 130 g/l