R DE RIEUSSEC 2022

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : AOC Bordeaux, Francia
La denominación Sauternes se encuentra en la ribera izquierda del Garona, unos 50 km al sur de Burdeos. La humedad natural aportada por las frías aguas del río Ciron ofrece las condiciones propicias para el desarrollo de la Botrytis cinerea o podredumbre noble.

Terruño : Château Rieussec se ubica en el límite entre Fargues y Sauternes, con Château d'Yquem al oeste. Con una extensión de 93 hectáreas de suelos de gravas sobre una capa de arcilla y arena, Rieussec es una de la mayores propiedades de Sauternes y Barsac.

RESUMEN DE COSECHA

Otra añada que destacó sobre sus predecesoras. Pensábamos que habíamos vuelto a una añada normal, con un comienzo de año bastante fresco y las vides 2 semanas más tarde que en años anteriores. Aparte de una pluviometría total bastante baja, empezamos bien.
En abril, las heladas matinales de principios de mes afectaron a nuestros terruños tempranos. Afortunadamente, las zonas más heladas aún no habían sido desborradas (poda tardía). El resto fue bastante sencillo: muy poca agua y mucho sol hasta la vendimia. En muy poco tiempo, las viñas recuperaron su retraso. La gestión fitosanitaria fue bastante serena. Los equipos tuvieron que dedicarse a regar las cepas jóvenes durante gran parte del verano para limitar las pérdidas. La vendimia fue muy precoz para nuestros blancos secos (17/08), pero para los vinos dulces tuvimos que esperar a que la humedad hiciera su efecto antes de que la botritis pudiera empezar. Se realizó una primera selección para salvar los daños causados por el sol. Después, gracias a algunos episodios de lluvia, las cosas pudieron por fin ponerse en marcha. Prácticamente no hubo desperdicio, con días en los que los grados no dejaron de subir, e incluso las uvas de las parcelas de menor calidad llegaron a la bodega este año.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan en forma manual y son transportadas en pequeñas cajas. A su llegada a la bodega, las uvas se refrigeran antes de ser prensadas para así evitar su oxidación. Luego se prensan suavemente para conservar toda su frescura aromática. Una vez que el mosto se ha asentado, la mayor parte del Sémillon se transfiere a barricas de roble de primer uso donde se lleva a cabo la fermentación alcohólica, mientras que el Sauvignon se fermenta fundamentalmente en cubas de acero inoxidable en condiciones de temperatura controlada. Una vez terminada la fermentación, el vino en barrica permanece sobre sus lías durante un período de seis meses con bâtonnage periódico, mientras que el Sauvignon se trasiega y se deja envejecer en las cubas para conservar sus cualidades aromáticas.

NOTAS DE CATA

En nariz, notas de tomillo, limón y cítricos verdes como la combava y la lima. El conjunto es ligeramente ahumado y avainillado, con un toque vegetal fresco.
El ataque es vivo y fresco, con un aspecto muy mineral y calcáreo.
En boca es limpio y vivo, ligeramente tostado, con un final salino prolongado por un suave amargor de pomelo.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Sauvignon blanc 55%, Sémillon 45%
Graduación : 12.5 % vol.
pH : 2.95
Acidez total : 3.35 g/l