



CHÂTEAU RIEUSSEC 2013

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Sauternes, Bordeaux, Francia

■ RESUMEN DE COSECHA

Un invierno muy húmedo y frío provocó gran retraso en todos los procesos vitícolas. La brotación fue tardía y durante la floración –que se produjo 3 semanas más tarde que la fecha habitual en los últimos 50 años– reinó un clima caprichoso que tuvo como consecuencia problemas de cuaja y corrimiento que auguraron una cosecha menos abundante que lo normal.

Luego, a fines de junio, el clima experimentó un cambio drástico que impuso el verano sin contemplaciones, con elevadas temperaturas, pero con una fuerte tendencia a las tormentas estivales.

Durante la vendimia, las condiciones climáticas hicieron temblar a los viticultores que debieron hacer frente a una complicada combinación de sol y lluvia que desaceleró el proceso de maduración, dificultó el manejo de los viñedos y terminó por provocar un desarrollo explosivo de botritis a fines de septiembre. Afortunadamente, los equipos de selección realizaron una labor de lujo, a pesar de la dificultad de la cosecha, periodo que se prolongó hasta fines de octubre, con un buen nivel de botritis.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Periodo de envejecimiento en barricas de roble: 18 a 26 meses dependiendo del millésimo, con 50 a 55% de barricas de primer uso.

■ NOTAS DE CATA

Hermoso color que aún no alcanza todo su esplendor. Deliciosos aromas de flores de acacia con un suave fondo de madera.

Boca amplia, con la untuosidad característica de los vinos licorosos, que se prolonga hasta un final marcado por frescas notas de fruta confitada muy bien integradas.

Un vino de gran altura que deja una sensación muy floral, ideal para acompañar un sorbete de frutas exóticas, langosta a la parilla o sencillamente para disfrutar entre amigos a la hora del aperitivo.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Sauvignon 96%, Sémillon 4%

Rendimiento: 13.5 hL/ha

Graduación: 13.5 % vol.

Azúcar residual: 129 g/l