



## CARMES DE RIEUSSEC 2012



### ■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

**Denominación** : AOC Sauternes, Bordeaux, Francia

### ■ RESUMEN DE COSECHA

El 2012 fue un año difícil desde un principio. La tormenta de granizo del 24 de abril y una floración tardía (10 de junio) con un clima predominantemente húmedo redundaron en una fecundación deficiente y tuvieron un efecto negativo en la producción de los viñedos.

En junio y julio se alternaron las altas temperaturas y la humedad, condiciones que propiciaron el desarrollo de hongos como mildiú y oídio en los viñedos y de setas y niscalos en el bosque.

La protección contra enfermedades de la vid fue una labor compleja que puso a prueba los conocimientos y la experiencia de los viñateros y los agrónomos que deben trabajar por cumplir las metas que nos hemos planteado en nuestra "Carta de desarrollo sostenible".

Hacia fines de agosto, cuando prevalecían temperaturas cálidas muy agradables, se observó que el grado de madurez de las bayas era heterogéneo, lo que provocó dificultades mayores que las habituales durante la selección de la fruta al momento de la cosecha y en el orden en que se cosecharían las parcelas.

A pesar de todos los esfuerzos desplegados y el compromiso de todas las personas del equipo, las condiciones que imperaron impidieron la producción de un primer vino (Château Rieussec) durante esta cosecha y solo pudo elaborarse un buen Carmes de Rieussec frutoso y floral.

### ■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Periodo de envejecimiento en barricas de roble: 18 meses en barricas.

### ■ NOTAS DE CATA

Aromas de flores blancas, acacia y madreselva. En boca desde un principio se perciben el licor y notas de miel. Luego el vino se equilibra para ofrecer un final moderadamente largo, con una expresión bastante vivaz, duradera y agradable.

Vino de aperitivo que debe beberse joven.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas** : Sémillon 87%, Sauvignon blanc 10%, Muscadelle 3%

**Rendimiento** : 11.58 hL/ha

**Graduación** : 13.5 % vol.

**Acidez total** : 3.94 g/l

**Azúcar residual** : 99 g/l