



CARMES DE RIEUSSEC 2014



■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : AOC Sauternes, Bordeaux, Francia

■ RESUMEN DE COSECHA

Las intensas precipitaciones registradas en el periodo de noviembre a febrero aumentaron los niveles de las napas freáticas –que ya eran bastante elevados puesto que 2012 y 2013 fueron años lluviosos–, con lo cual los volúmenes igualaron o incluso superaron los promedios anuales. Las temperaturas se mantuvieron por encima de las habituales y los viñedos se beneficiaron de un invierno de condiciones ideales, es decir, días soleados, frío seco, inexistencia de heladas y ausencia total de viento durante 15 días! Definitivamente, la naturaleza es la que manda.

La brotación fue temprana y la floración homogénea; esta última en la primera semana de junio producto de un aumento de las temperaturas.

Como es habitual, las condiciones climáticas fueron la preocupación principal de los viticultores y nuestros equipos trabajaron arduamente todo el año para garantizar la perfecta maduración y la salud de las uvas. La pinta se produjo en dos periodos distintos, fines de de julio y después del 15 de agosto, lo que redundó en diferencias de madurez en los racimos de una misma planta.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

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

■ NOTAS DE CATA

Nariz con aromas concentrados donde destacan notas de miel y flor de acacia acompañadas de un toque de madera.

Boca amplia, generosa y de gran equilibrio y final licoroso.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Sémillon 91%, Sauvignon blanc 5%, Muscadelle 4%

Rendimiento : 12.29 hL/ha

Graduación : 14 % vol.

Acidez total : 4.08 g/l

Azúcar residual : 124 g/l