



CHÂTEAU RIEUSSEC 2014

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Sauternes, Bordeaux, Francia

■ RESUMEN DE COSECHA

Un invierno bastante templado llevó a una brotación temprana y una floración homogénea, esta última en la primera semana de junio como resultado 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, primero a fines 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 a 26 meses dependiendo del millésimo, con 50 a 55% de barricas de primer uso.

■ NOTAS DE CATA

Hermoso color amarillo brillante con los clásicos reflejos verdes de un vino joven.

Aromas delicados de flores silvestres, acompañadas de notas de fruta confitada, cítricos y melón, muy bien integradas con toques provenientes de su guarda en barrica.

El ataque en boca es discreto pero pronto adquiere una agradable amplitud. Atractiva acidez y excelente equilibrio entre frescura y cuerpo. En boca se aprecian notas cítricas, donde sobre todo de naranja. Final largo y fresco, marcado por notas clásicas de damascos confitados. Puede beberse joven, aun cuando es un vino que tiene un excelente potencial de guarda.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Sémillon 93%, Sauvignon 5%, Muscadelle 2%

Rendimiento: 12.2 hL/ha

Graduación: 14 % vol.

Azúcar residual: 149 g/l