

R DE RIEUSSEC

R DE RIEUSSEC 2024

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : AOC Bordeaux, Francia

R de Rieussec es un vino blanco seco, producido en el viñedo de Rieussec, ubicado en la orilla izquierda del río Garona, en la región de Sauternes.

Terruño : El viñedo de Rieussec se extiende en la unión de Fargues y Sauternes. Es una de las propiedades más importantes de las regiones de Sauternes y Barsac, con sus viñas cubriendo 85 hectáreas de suelos de gravas arenosas y arcillosas. Rieussec se distingue por tener una parte de su viñedo en un terruño calcáreo particularmente interesante.

■ RESUMEN DE COSECHA

La añada 2024 estuvo marcada por un invierno muy lluvioso, con más de 600 mm de precipitaciones y temperaturas suaves. La ligera helada de abril no tuvo consecuencias importantes. Sin embargo, la suavidad persistente y las lluvias regulares en abril y mayo provocaron una fuerte presión de mildiú, especialmente en los viñedos de Sauvignon. La floración sufrió algo de corrimiento y millerandage, aunque no tan significativamente como en las variedades tintas. Tras un verano bastante caluroso y seco, la maduración fue lenta. La vendimia comenzó en agosto. Estuvo influenciada por las lluvias de septiembre, lo que complicó las decisiones. Un hecho destacado fue que la cosecha de los vinos dulces comenzó mucho antes de lo previsto, coincidiendo con algunos blancos secos, algo inédito en Rieussec, lo que puso al equipo de la bodega en plena efervescencia.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se vendimian a mano en pequeñas cajas de parcelas seleccionadas para el R. Las uvas de Sauvignon se recogen temprano para conservar su frescura y su riqueza aromática de tiales, mientras que las de Sémillon se cosechan bien maduras para aportar estructura y cuerpo al vino. La cosecha se refrigera antes del prensado para limitar el fenómeno de oxidación. El prensado se realiza suavemente para preservar la frescura aromática de las uvas. Después del desfangado en frío, una gran parte de los mostos de Sémillon se vinifica en barricas de roble nuevas y de un vino. Los mostos de Sauvignon se vinifican principalmente en cubas de acero inoxidable a baja temperatura y, en menor medida, en barricas de un vino. Tras la fermentación, el vino vinificado en barricas se cría sobre lías durante seis meses con batonnage regular. Al final de la crianza, la parte envejecida en cubas de acero inoxidable (50%) se mezcla con la parte envejecida en barricas (50%) en preparación para el embotellado.

■ NOTAS DE CATA

R de Rieussec ofrece una nariz expresiva y compleja de cítricos y frutas de pulpa blanca, realzados por un toque floral.

En boca, revela un ataque redondo y puro gracias a su delicada madera. Su frescura le confiere una hermosa tensión.

El final está respaldado por una suave amargura y una mineralidad casi salina.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Sauvignon blanc 65%, Sémillon 35%

Graduación : 12,5 % vol.

pH : 3,14

Acidez total : 4,46 g/l