



CARMES DE 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 meses en barricas.

■ NOTAS DE CATA

En un comienzo, la nariz aparece marcada por los aromas del Sauvignon que luego ceden el protagonismo al frescor y las notas exóticas.

El ataque en boca es muy franco, directo y aterciopelado. Luego aparecen notas de miel suavemente especiadas que se prolongan hasta el final con un toque de vivacidad.

Vino de aperitivo que debe beberse joven y muy frío.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Sémillon 87%, Sauvignon blanc 8%, Muscadelle 5%

Rendimiento : 8.65 hL/ha

Graduación : 13.5 % vol.

Acidez total : 3.95 g/l

Azúcar residual : 113 g/l