



CARMES DE RIEUSSEC 2017

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Sauternes, Bordeaux, Francia

■ RESUMEN DE COSECHA

El invierno 2014-2015 comenzó con temperaturas templadas y ausencia de precipitaciones. Sin embargo, como es habitual, el frío mes de febrero frenó el ciclo vegetativo e incluso provocó un retraso en el proceso de brotación.

Si bien las altas temperaturas y la ausencia de lluvias de la primavera fueron en cierta medida favorables, el déficit de precipitaciones generó inquietud. No obstante, las lluvias llegaron a comienzos de junio y permitieron que la floración se desarrollara sin contratiempos. Las altas temperaturas estivales se mantuvieron hasta mediados de agosto.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

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

■ NOTAS DE CATA

Nariz de expresivos aromas de frutos blancos confitados que luego se transforman en notas de naranja con un dejo levemente amargo.

El ataque es sutil, pero a medida que adquiere complejidad aparecen frescas notas de piña. El paladar es amplio, con notas de madera muy bien integradas. Final de boca equilibrado, largo y persistente.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Sémillon 94%, Sauvignon blanc 3%, Muscadelle 3%

Graduación: 14 % vol.

pH: 3.82

Acidez total: 3.96 g/l

Azúcar residual: 105 g/l