



CHÂTEAU RIEUSSEC 2015

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : AOC Sauternes, Bordeaux, Francia

■ RESUMEN DE COSECHA

Durante esta temporada predominaron las altas temperaturas y variaciones sustanciales en los volúmenes de precipitaciones. El comienzo del invierno fue seco y benévolo hasta fines de enero, momento en que se instalaron los fríos necesarios para los viñedos y las lluvias.

Como es habitual, la floración se produjo a comienzos de abril y los viñedos de desarrollaron sin demora, alentados por buenas reservas de agua y un clima templado. La floración comenzó de manera precoz y homogénea en junio, prometedor signo para la cosecha. El verano fue caluroso y no en pocas ocasiones la temperatura estival sobrepasó los 35°C. Si bien las precipitaciones se mantuvieron mayoritariamente ausentes, las lluvias de agosto hicieron descender las temperaturas a los niveles necesarios para la pinta y para una maduración perfecta.

Las condiciones fueron óptimas para la vendimia, lo que permitió cosechar la mejor fruta de cada terroir.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Periodo de envejecimiento en barricas de roble: 24 meses dependiendo del millésime, con 50 a 55% de barricas de primer uso.

■ NOTAS DE CATA

Color: amarillo dorado brillante con suaves destellos ámbar.

Nariz: amplia, vivaz, expresiva y muy intensa. Destacan aromas de frutos amarillos, como compota de durazno y peras y damascos confitados, muy bien integrados con toques provenientes de su guarda en barrica y un delicado fondo de notas de vainilla.

Luego de un ataque discreto y delicado, el vino comienza a expresarse con mayor intensidad en el paladar medio para revelar gran frescura, intensidad aromática y un aumento constante de complejidad. Su largo final expresa notable intensidad y pureza marcadas por notas de damasco y ciruela pasa.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Sémillon 86%, Sauvignon 14%

Graduación : 14 % vol.

Azúcar residual : 148 g/l