



## CARMES DE RIEUSSEC 2011



### ■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

**Denominación** : AOC Sauternes, Bordeaux, Francia

### ■ RESUMEN DE COSECHA

El inicio del año vitícola planteó diversas dificultades de manejo puesto que las lluvias fueron relativamente escasas entre enero y marzo y el mes de abril registró un marcado déficit de precipitaciones. El rocío matinal, un bajo nivel de humedad y temperaturas elevadas se combinaron para producir condiciones favorables para el desarrollo del oídio (enfermedad criptogámica), lo que exigió toda la atención de nuestro equipo de viticultores.

Los meses de agosto y septiembre presentaron niveles irregulares de humedad, es decir, condiciones propicias para el desarrollo de botritis. A ellos siguió un hermoso verano indio que permitió esperar el momento óptimo para las vendimias, que se extendieron hasta el 2 de noviembre (en 7 pasadas).

### ■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

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

### ■ NOTAS DE CATA

Nariz floral con notas de flor de acacia, pera fresca y damascos confitados.

Boca muy redonda en un comienzo que luego se inhibe para adquirir un carácter más mineral y dar paso a un final largo y expresivo dominado por notas afrutadas.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas** : Sémillon 84%, Sauvignon blanc 12%, Muscadelle 4%

**Rendimiento** : 9 hL/ha

**Graduación** : 14 % vol.

**Acidez total** : 3.75 g/l

**Azúcar residual** : 138 g/l