



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