CARMES DE RIEUSSEC 2016

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : AOC Sauternes, Bordeaux, Francia
La denominación Sauternes se encuentra en la ribera izquierda del Garona, unos 50 km al sur de Burdeos. La humedad natural aportada por las frías aguas del río Ciron ofrece las condiciones propicias para el desarrollo de la Botrytis cinerea o podredumbre noble.

Terruño : Château Rieussec se encuentra ubicado en el límite de Fargues y Sauternes. Con una extensión de 93 hectáreas de suelos de gravas sobre una capa de arcilla y arena, Château Rieussec es una de la mayores propiedades de Sauternes y Barsac.

RESUMEN DE COSECHA

Luego de un clima bastante variado el año precedente, el 2016 registró condiciones más uniformes en toda la región del Gironda. Fue un año de tanto de calidad como de cantidad, pero no estuvo exento de sorpresas. El inicio del invierno, desde diciembre hasta fines de enero, fue muy templado y lluvioso, lo que hizo pensar que la brotación se produciría antes de la fecha habitual. Por fortuna, en febrero se instaló el frío y las bajas temperaturas se mantuvieron hasta que se produjo la brotación el 8 de abril. En este periodo, también se registraron algunos episodios de heladas en las áreas circundantes. El verano se caracterizó por la ausencia de precipitaciones que sometió a las plantas a condiciones de estrés hídrico durante dos meses, hasta que concluyó la pinta. La ola de calor fue más larga que en 2015 y pudo haber tenido efectos perjudiciales para el proceso de maduración, pero afortunadamente la tan necesaria lluvia llegó el 13 de septiembre. Así, el ciclo de crecimiento pudo llegar a término sin complicaciones. El otoño fue cálido y seco, lo que retrasó bastante el desarrollo de botritis, y las mejores pasadas de la cosecha selectiva se llevaron a cabo entre el 20 y el 28 de octubre. La vinificación se realizó en condiciones ideales y confirmó el enorme potencial de una cosecha que se había anunciado como una posible revelación.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas son prensadas a su arribo a la bodega. Después de la decantación, los mostos se trasladan a barricas nuevas para su fermentación. Las uvas de cada parcela se prensan y fermentan por separado. Concluida la fermentación, los vinos permanecen en sus lías y se realiza bâtonnage periódico hasta mediados de diciembre. Luego de un periodo de reposo, se trasiegan los vinos y se prepara la mezcla final que se criará en barrica por unos 12 meses.

NOTAS DE CATA

Hermoso color amarillo pálido brillante, con destellos verdes que dejan ver su juventud. En nariz es intenso, con aromas de frutos tropicales como mango y piña. Se aprecian notas de madera bien integradas provenientes de su crianza en barrica. El ataque es sutil y elegante, con la vivacidad que caracteriza a esta cosecha. Con gran personalidad en el paladar medio, el vino conserva todo su equilibrio y consistencia hasta el final, cuando revela una delicada suavidad adornada de tenues notas tostadas con un toque de caramelo. Temperatura de servicio: 8° a 10 °C.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Sémillon 97%, Muscadelle 2%, Sauvignon blanc 1%
Graduación : 14 % vol.
pH : 3.96
Acidez total : 3.30 g/l
Azúcar residual : 113 g/l