



R DE RIEUSSEC 2019

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC 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 ubica en el límite entre Fargues y Sauternes, con Château d'Yquem al oeste. Con una extensión de 93 hectáreas de suelos de gravas sobre una capa de arcilla y arena, Rieussec es una de las mayores propiedades de Sauternes y Barsac.

■ RESUMEN DE COSECHA

La temporada se inició con un invierno templado y seco, sin embargo, entre marzo y mayo en seis oportunidades el riesgo de heladas fue elevadísimo.

Después de un comienzo relativamente frío y lluvioso, junio fue escenario de una ola de calor de principios de verano que no se había visto desde 2003 pero que por fortuna fue breve. Las vides toleraron bien la falta de precipitaciones del mes de julio, como si la primavera seca las hubiera preparado para ello.

Prodigiosamente, 26 de julio llovió un poco. Esas precipitaciones fueron más que oportunas y ayudaron a poner en marcha la pinta, etapa en que las uvas cambian de color y comienzan a madurar. El clima templado de agosto resultó ser un regalo del cielo para nuestros vinos blancos secos: las uvas se cosecharon desde finales de agosto hasta mediados de septiembre y exhibieron con una frescura magnífica y un potencial aromático bien conservado.

Los esfuerzos realizados para determinar qué parcelas deben dedicarse exclusivamente al vino blanco seco están dando sus frutos. Este año el Sémillon tiene un carácter especialmente vivo y las jóvenes parcelas de Sauvignon plantadas hace poco están cumpliendo su promesa. Al igual que el 2017, el R de este año pasará a la historia como una gran cosecha.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan en forma manual y son transportadas en pequeñas cajas. A su llegada a la bodega, las uvas se refrigeran antes de ser prensadas para así evitar su oxidación. Luego se prensan suavemente para conservar toda su frescura aromática. Una vez que el mosto se ha asentado, la mayor parte del Sémillon se transfiere a barricas de roble de primer uso donde se lleva a cabo la fermentación alcohólica, mientras que el Sauvignon se fermenta fundamentalmente en cubas de acero inoxidable en condiciones de temperatura controlada. Una vez terminada la fermentación, el vino en barrica permanece sobre sus lías durante un período de seis meses con bâtonnage periódico, mientras que el Sauvignon se trasiega y se deja envejecer en las cubas para conservar sus cualidades aromáticas.

■ NOTAS DE CATA

Hermoso color amarillo pálido con destellos verdes que evidencian su juventud.

Antes de airearse, la nariz se muestra reservada, sin embargo ya deja ver que se trata de un vino de gran frescura. Una vez aireado, asoman los aromas clásicos del Sauvignon pero esta vez con un toque de exotismo. Luego aparecen más notas florales del Sémillon y la madera se siente muy bien integrada.

En boca, el ataque tiene buen volumen, sin ser excesivo, y revela una estructura agradable y firme. Un R que será recordado por su carácter a la vez vivo y delicado y su extraordinaria persistencia.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Sémillon 51%, Sauvignon blanc 49%

Graduación: 13 % vol.

pH: 3.20

Acidez total: 4 g/l