

R DE RIEUSSEC

R DE RIEUSSEC 2023

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Bordeaux, Francia

R de Rieussec es un vino blanco seco, producido en el viñedo de Rieussec, ubicado en la orilla izquierda del río Garona, en la región de Sauternes.

Terruño: El viñedo de Rieussec se extiende en la unión de Fargues y Sauternes. Es una de las propiedades más importantes de las regiones de Sauternes y Barsac, con sus viñas cubriendo 85 hectáreas de suelos de gravas arenosas y arcillosas. Rieussec se distingue por tener una parte de su viñedo en un terruño calcáreo particularmente interesante.

■ RESUMEN DE COSECHA

El millesime 2023 se caracterizó por un invierno más húmedo que el año anterior, aunque por debajo de las medias habituales, con dos noches de heladas que causaron daños localizados sin impacto significativo en la producción global. El clima osciló luego entre condiciones tropicales de mediados de mayo a principios de julio, presentando un desafío constante, y olas de calor en agosto y septiembre. Gracias a la riqueza de los terroirs de Rieussec y a la buena salud de las vides, la cosecha produjo vinos de calidad excepcional, con un equilibrio y una pureza notables.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se vendimian a mano en pequeñas cajas de parcelas seleccionadas para el R. Las uvas de Sauvignon se recogen temprano para conservar su frescura y su riqueza aromática de tiales, mientras que las de Sémillon se cosechan bien maduras para aportar estructura y cuerpo al vino. La cosecha se refrigera antes del prensado para limitar el fenómeno de oxidación. El prensado se realiza suavemente para preservar la frescura aromática de las uvas. Después del desfangado en frío, una gran parte de los mostos de Sémillon se vinifica en barricas de roble nuevas y de un vino. Los mostos de Sauvignon se vinifican principalmente en cubas de acero inoxidable a baja temperatura y, en menor medida, en barricas de un vino. Tras la fermentación, el vino vinificado en barricas se cría sobre lías durante seis meses con batonnage regular. Al final de la crianza, la parte envejecida en cubas de acero inoxidable (50%) se mezcla con la parte envejecida en barricas (50%) en preparación para el embotellado.

■ NOTAS DE CATA

Entre sutileza y frescura, el R 2023 presenta una pureza notable.

Combinando aromas de cítricos, flores y frutas de carne blanca, este vino ofrece una paleta aromática compleja, realizada por la crianza en barrica.

La finura en boca se destaca por un hermoso equilibrio entre la riqueza y la vivacidad brillante de sus aromas.

La textura es sedosa y termina con un final elegante y puro con una mineralidad salina.

Un vino blanco seco con equilibrio y finesse, ideal para disfrutar ahora o que podrá evolucionar durante algunos años.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Sauvignon blanc 56%, Sémillon 44%

Graduación: 12,5 % vol.

pH: 3,15

Acidez total: 3,7 g/l